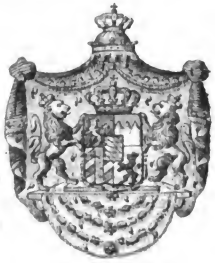
DIE HERRSCHAFTLICHE MUNDKÜCHE: EINE SAMMLUNG VON 700...

Andreas Pfaff

Digitized by Google

Oec.
1383 u



BIBLIOTECA
REGIA
MONACENSIS.

<36632273020011

<36632273020011

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Digitized by Google

Die

herrschaftliche Mundküche.

Eine Sammlung

von

700 Speisen-Recepten

aus der

feineren Kochkunst,

nach 20jähriger Erfahrung gesammelt, erprobt und leichtfaßlich beschrieben

von

Andreas Pfaff,
Großherzoglich Hessischem Mundkoch.

München 1843.
Johann Palm's Hofbuchhandlung.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGLA
MONACENSIS.

Digitized by Google

Vorrede.

Vorliegende Recepten-Sammlung ist das Ergebniß meiner zwanzigjährigen Erfahrung im Bereiche der Kochkunst. Ich habe während dieser Zeit Tausende von Speisen-Recepten aller Art gesammelt, alle selbst erprobt, viele derselben erfunden oder verbessert und verfeinert, und endlich, gestützt auf meine langjährige Erfahrung, mit prüfender Genauigkeit die vorliegende Auswahl getroffen. Besonders aus dem Gebiete der feineren Kochkunst habe ich mehrere Hunderte der vorzüglicheren Recepte ausgewählt, und stets im Auge gehabt, unter Berücksichtigung aller neueren Fortschritte in dieser Kunst, das Gute der deutschen Küche mit dem Gefälligen und Schönen der französischen zu vereinigen.

Die Anlage des Ganzen ist in systematischer Ordnung ausgeführt und das Buch in 15 Abtheilungen eingetheilt. In der 14. Abtheilung sind alle jene Recepte vereinigt, welche den Haupt-Recepten zur Grundlage dienen, und in Letzteren ist stets auf alle jene Nummern hingewiesen, welche die Bereitung des Zugehörigen zu jeder einzelnen Speise beschreiben.

Dadurch war es möglich, die große Reichhaltigkeit des Stoffes in einen verhältnißmäßig kleinen Raum zu bringen und die außerdem bei jedem einzelnen Recepte nöthig gewesenen Wiederholungen zu vermeiden.

Beim Niederschreiben dieser Recepte habe ich mich befliſſen, das Verfahren in Bereitung der Speisen so klar und deutlich als möglich anzugeben, und kann Jedermann verbürgen, daß nicht leicht eine Speise mißlingt, wenn sie mit Aufmerksamkeit nach der gegebenen Vorschrift bereitet wird. Das nöthige Quantum läßt sich zwar selten ganz genau bestimmen; in den verschiedenartigen Verhältnissen beim Kochen kann ein richtiger Ueberblick nur durch eigene Erfahrung erlangt werden. Es ist daher Allen, die nach diesem

Digitized by Google

Buche arbeiten werden, ein öfteres Durchlesen desselben sehr zu empfehlen, um den Geist der Kochkunst in ihrem edleren Style gehörig aufzufassen, und in allen Fällen die nöthige Umsicht und den richtigen Takt sich anzueignen.

In allen Zweigen der Kunst schreitet man stets voran, und so auch in der Kochkunst, deren Aufgabe es ist, die Freuden der Tafel immer mehr zu erhöhen. Daher lernt der geschickteste Koch, die geschickteste Köchin nie aus; um den Anforderungen des feinen Geschmackes an eine gute Tafel entsprechen zu können, muß man mit dem Zeitgeiste voranschreiten.

Aus einer guten Recepten-Sammlung kann Jeder, auch der Geschickteste etwas Neues lernen. Ich bin daher überzeugt, daß sowohl die Anfänger und Anfängerinnen, als auch Diejenigen, welche mit der feineren Kochkunst bereits vertraut sind, so wie alle Hausfrauen, welche ihr einfaches Mahl schmackhaft bereiten wollen, großen Nutzen aus dem vorliegenden Buche schöpfen können. — Die Speisen welche dasselbe enthält, haben stets allgemeinen Beifall erhalten, und so hoffe ich denn auch, daß meine Recepte, welche ich hiermit der Oeffentlichkeit übergebe, unter den vielen Verehrern einer feinen Tafel zahlreiche Gönner finden werden.

Darmstadt im März 1843.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Speisen-Zettel. *)

Große Mittags-Tafel.

1.	Consommée mit Nocken à la Nelle.	Siehe	I.	Abth.	Nr. 4.
2.	Weiße Coulis-Suppe	„	I.	„	„ 5.
3.	Pariser Pastetchen	„	V.	„	„ 12.
4.	Hecht à la Holandaise	„	VI.	„	„ 10.
5.	Timbale à l'Italiene	„	VII.	„	„ 34.
6.	Ochsen-Filet mit Madeira-Sauçe .	„	IV.	„	„ 14.
7.	Spinat mit Bratwürstchen	„	II.	„	„ 37.
8.	Spargeln mit Sauce	„	II.	„	„ 40.
9.	Hühner mit Trüffeln	„	VII.	„	„ 72.
10.	Granade von Kalbfleisch mit Ragoût melé	„	VII.	„	„ 68.
11.	Mayonnaise von Ochsenzunge . . .	„	VII.	„	„ 18.
12.	Welschenbraten	„	IX.	„	„ 6.
13.	Rehziemerbraten	„	IX.	„	„ 11.
14.	Crême fouettée en Crustade . .	„	XII.	„	„ 14.
15.	Punschtorte	„	XIII.	„	„ 32.
16.	Gelée mit Sauerach	„	X.	„	„ 6.

Das Vermehren oder Vermindern dieser Nummern hängt von der Zahl der Personen einer Tafel ab.

*) Diese Speisen-Zettel können durch eine bloße beliebige Veränderung der Nummern aus den 14 Abtheilungen der Speisen-Recepte auf die mannichfaltigste Weise verändert werden, so daß man sich auf jeden Tag einen veränderten Speisen-Zettel selbst zusammenstellen kann.

Digitized by Google

Große Abend-Tafel — Ball.

1. Bouillon	S.	XIV.	Abth.	Nr.	1.
2. Gerstenschleim (durchgeschl. Gerstensuppe)	„	I.	„	„	50.
3. Brockspargeln	„	II.	„	„	41.
4. Lamms-Cottelets mit engl. Kartoffeln	„	VII.	„	„	92.
5. Gebratenes kaltes Welschen-Filet mit Gelée garnirt	„	IX.	„	„	6.
6. Mayonaise von Aal	„	VI.	„	„	9.
7. Junge Hühnerbraten	„	IX.	„	„	8.
8. Hirschziemerbraten	„	IX.	„	„	12.
9. Polnischer Salat	„	XIV.	„	„	30.
10. Schinken-Pastete u. Gelée	„	VIII.	„	„	5.
11. Poulardes-Pastete m. Trüffeln u. Gelée	„	VIII.	„	„	7.
12. Roulade von Spansau	„	VIII.	„	„	16.
13. Compôte von prünes de Tours (dürre Obstsorten)	„	XIII.	„	„	61.
14. Genoise decorée	„	XIII.	„	„	44.
15. Champagner Crême	„	XII.	„	„	7.

Mittlere große Mittags-Tafel.

1. Französische Kräuter-Suppe	S.	I.	Abth.	Nr.	3.
2. Salpicon-Pastetchen	„	V.	„	„	5.
3. Karpfen en Charbon	„	VI.	„	„	5.
4. Ochsenfleisch à la Braise	„	IV.	„	„	8.
5. Brockbohnen mit Bratwurst	„	II.	„	„	21.
6. Kernerbsen mit Fleurons	„	II.	„	„	13.
7. Athlètes von Ochsenzunge und Kalbsmilchner	„	VII.	„	„	70.
8. Schnepfen-Pastete mit Gelée	„	VIII.	„	„	12.
9. Gespickter Auerhahn-Braten	„	IX.	„	„	15.
10. Gedämpfter Kalbs-Braten	„	IX.	„	„	18.
11. Reis-Poupiton mit Krebs	„	XI.	„	„	33.
12. Pain à la Duchesse	„	XIII.	„	„	15.

Assiettes.

Bei vorstehender so wie bei der nachfolgenden kleineren Mittags-Tafel werden sogenannte Assiettes oder auf Teller angerichtete kalte

Digitized by Google

Fleiſchſpeiſen vor dem Ochſenfleiſche ſervirt, und beſtehen aus geſottenem und rohem Schinken, geſalzenem Ochſenfleiſch und Ochſenzunge, Preßkopf mit Gelée, Gänſeleber-Wurſt, Schwartenmagen, mariniertem Salmen, Cervelat-, Braunſchweiger-, Göttinger-, friſcher und geräucherter Leber- und Trüffel-Wurſt, gedämpftem Kalbfleiſch mit Kräuter-Sauce, glacirter Kalbsnuß, kalt, mit polniſchem Salat erſter Art garnirt, kalten Roulades mit Gelée, geräuchertem Aal und anderen an dieſe Stelle paſſenden Fleiſchſorten; — zur obigen Tafel ſchneidet man zwei bis drei ſolcher Sorten auf Teller in ſchöne Stückchen auf und giebt ſie zum Serviren. Das Vermehren oder Vermindern dieſer Assiettes hängt von der Perſonenzahl ab.

Mittlere große Abend-Tafel.

1. Kerbel-Suppe	S.	I.	Abth.	Nr.	41.
2. Schwarzwurzeln mit Croquettes	„	III.	„	„	10.
3. Cotelettes à la Darmſtadt	„	VII.	„	„	25.
4. Kapaunen-Braten	„	IX.	„	„	7.
5. Kalbs-Nieren-Braten	„	IX.	„	„	20.
6. Cannellons von Gries	„	XIII.	„	„	40.
7. Compôte von Aepfeln	„	XIII.	„	„	59.
8. Pfaffenbrod	„	XIII.	„	„	8.

Kleine Mittags-Tafel.

1. Legirte Reis-Suppe	S.	I.	Abth.	Nr.	24.
2. Gebackene Hühner in Bierteig	„	III.	„	„	1.
3. Ochſenfleiſch mit sauce remoulade	„	IV.	„	„	19.
4. Rothkraut mit Haſen	„	II.	„	„	39.
5. Roſenkohl mit Cotelettes	„	II.	„	„	29.
6. Kalbs-Tendrons en Vol au Vent	„	VII.	„	„	10.
7. Schinkenklöße	„	VII.	„	„	75.
8. Gefüllter Gansbraten mit Kaſtanien	„	IX.	„	„	16.
9. Reis-Auflauf mit Vanille	„	XI.	„	„	61

Assiettes.

Geſottener Schinken, marinirter Salmen.

Digitized by Google

Kleine Abend-Tafel.

1. Gerstensuppe	S.	I.	Abth.	Nr.	50.
2. Blumenkohl	„	II.	„	„	25.
3. Friture von Hühnern	„	VII.	„	„	40.
4. Omelette française	„	XI.	„	„	54.
5. Gefüllter Kalbsbrustbraten	„	IX.	„	„	21.
6. Mandelschnitten	„	XIII.	„	„	10.

Frühstücks-Zettel.

1. Bouillon	S.	XIV.	Abth.	Nr.	1.
2. Erbsen à l'anglaise	„	II.	„	„	15.
3. Mayonaise von Salmen	„	VI.	„	„	6.
4. Sautée von Ochsen-Filet aux fines herbes	„	VII.	„	,	67.
5. Fricandeau von Kalbfleisch à la jardinier	„	VII.	„	„	31.
6. Hühner-Braten	„	IX.	„	„	8.
7. Reh-Braten	„	IX.	„	„	13.
8. Roher Schinken, Braunschweiger Wurst.					
9. Charlotte à la russe	„	XI.	„	„	23.
10. Punschtorte	„	XIII.	„	„	32.

Anmerkung. Die Kalteschalen werden gewöhnlich Abends zu gleicher Zeit mit der Suppe zur Tafel servirt, und nach ihrer Bestimmung nur zur heißen Sommerzeit aufgetischt.

Digitized by Google

Erste Abtheilung,

bestehend in Suppen.

Nr. 1. Bouillon-Suppe mit Fleischklößchen.

Dazu nimmt man gute Bouillon, gibt derselben mit etwas Jus ein wenig Couleur, gibt eine Prise fein geriebene Muskaten-Nuß, etwas Glace und das nöthige Salz dazu; hiermit wird dieselbe einmal aufgekocht, nach diesem durch eine Serviette passirt und angerichtet. Die hierzu bestimmten Klößchen nebst kleinen gerösteten Milchbrodkrüstchen werden noch dazu gegeben und die Suppe servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 56 §. 10 und 21.)

Nr. 2. Jus-Suppe mit Bouillon-Crême.

Man kocht zu dieser Suppe eine gute Jus, läßt dieselbe, wenn das Fett abgenommen ist, von der Seite schön hell kochen, und gibt hierauf dieselben Ingredienzien wie bei der Bouillon-Suppe in der vorhergehenden Nummer daran, und läßt sie damit nach einmaligem Aufkochen durch eine Serviette laufen. Der Bouillon-Crême wird, wenn er kalt und gestürzt ist, in viereckige Stückchen geschnitten und nebst gerösteten Milchbrodkrüstchen in die vorher angerichtete Suppe gelegt. (S. Abth. XIV. Nr. 2 u. 56 §. 1.)

Nr. 3. Französische Kräuter-Suppe mit Pain royal.

Hierzu nimmt man: Junge Kernerbsen, Spargelköpfchen, Wirsingherzchen oder die feinsten Blätter von diesem Gemüse, Blumenkohlköpfchen, junge grüne Bohnen, Gelberüben, Weißerüben und Sellerie; die vier letzteren Gemüse werden jedes nach seiner Art und Beschaffenheit in

Digitized by Google

kleine ſchön façonirte Stückchen geſchnitten. Dieſe Kräuter läßt man hierauf, wenn man nach Belieben eine gehörige Portion davon beiſammen hat, fünf Minuten in Salzwaſſer kochen, nach dieſem ſchüttet man dieſelben auf einen Durchſchlag und läßt ſie ablaufen, wonach ſie dann in einer Caſſerolle, in welcher zuerſt etwas feingehackter Kerbel und Sauerampfer mit ganz wenig Butter eine Minute lang angeröſtet iſt, mit zur Hälfte Bouillon und zur Hälfte Jus nebſt dem nöthigen Salz auf Feuer geſtellt werden, und ſo lang kochen müſſen, bis ſie gar ſind. Das Pain royal wird in kleine verſchobene Caro geſchnitten und nebſt ein wenig Glace, wenn letztere nöthig iſt, in die Suppe gelegt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3 und 56 §. 11.)

Nr. 4. Consommée mit Nocken à la Nelle.

Eine Consommée wird eben ſo vorbereitet wie eine Jus, doch darf Erſtere nicht ſo ſtark als Letztere anbraten. Wenn Letzteres beendigt iſt, ſo wird, wenn die Farbe des Angebratenen dunkelgelb erſcheint, das Fett abgeſchüttet und das Ganze mit Bouillon anſtatt Waſſer aufgefüllt, wornach man es von der Seite ſchön hell kochen läßt; auch kocht man alte Hühner in der Consommée mit gar. Wenn alles Fleiſch recht weich iſt, ſo wird das Fett, welches durch das Kochen ſich an die Seite zieht, abgeſchöpft, worauf nach Quantität, Consommée, ein wenig Muskatenuß, und das nöthige Salz dazu kommt. Das Ganze wird dann nach einmaligem Aufkochen durch eine feine Serviette paſſirt und die Consommée angerichtet, in welche dann die Nocken gelegt werden. Eine Consommée muß jederzeit bei ihrer Zubereitung ſehr kräftig ſeyn. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 56 §. 13.)

Nr. 5. Weiße Coulis-Suppe*).

Einige Stückchen Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauchzwiebel, Peterſilienwurzel und roher Schinken werden mit etwas Butter in einer Caſſerolle auf Feuer einige Minuten lang, aber doch nur weißgelb angeröſtet, alsdann gibt man nach Bedarf der Suppe, gute Bouillon, zwei bis drei Nägelchen, und etwas Salz dazu, und läßt dieſes zuſammen kochen. Hierauf wird ein Theil Mehl mit Waſſer zu einer gehö-

*) Alle Bouillon-, Jus- und Coulis-Suppen müſſen, während ſie von der Seite kochen, gut abgeſchäumt werden, damit ſie recht klar werden und ein ſchönes Ausſehen bekommen. Bei legirter Bouillon-Suppe ꝛc. iſt dieſes jedoch nicht ſo nöthig.

Digitized by Google

rigen Dünne angerührt, welches man unter beständigem Rühren in der Suppe hineinlaufen läßt, bis sie eine beliebige Bindung erreicht hat. Man kann auch einige Milchbrode verschneiden und sie mit verkochen Wenn die Suppe eine Stunde gekocht hat, so wird sie durch ein Haartuch oder Haarsieb passirt, wonach ein Stückchen Glace dazu kommt und dieselbe wieder auf das Feuer gestellt wird. Wenn sie nun unter beständigem Rühren wieder zu kochen anfängt, so läßt man sie dann von der Seite fort kochen, wobei man zeitweise die sich an die Seite setzenden Schaumtheile abnimmt. Vor dem Anrichten wird sie mit gelben Eiern, welche mit etwas süssem Rahm verrührt und passirt sind, heiß legirt. Zu einer Maas Suppe werden acht Eier und ein halber Schoppen Rahm genommen, wenn dieselbe in gehörigem Geschmack und angerichtet ist, so werden geröstete Milchbrodkrüstchen dazu gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 56 §. 21.) — Man kann auch das Mehl zu dieser Suppe zur Hälfte mit den Kräutern einige Minuten leicht anrösten, nach dieser Vorrichtung selbe nach und nach mit Bouillon auffüllen und glatt rühren, wonach der Suppe, wenn sie nicht dick genug wird, mit angerührtem Mehl nachgeholfen wird.

Nr. 6. Suppe à la Reine mit Hühner-Filets.

Diese Suppe wird gerade so zubereitet, wie die weiße Coulis-Suppe in der vorhergehenden Nummer, nur mit dem Unterschied, daß die Suppe à la Reine nicht so dick wie jene seyn darf, aber sehr kräftig seyn muß, und statt Brod etwas abgebrühter Reis mit verkochen kann. Von den Hühnern, welche in der Bouillon zu dieser Suppe gar gekocht sind, schneidet man, nachdem dieselben in frischem Wasser abgekühlt sind, die Brüste in kleine Filets-Stückchen und legt sie nebst gerösteten Milchbrodkrüstchen in die angerichtete Suppe. (S. Abth. XIV. Nr. 56 §. 21.)

Nr. 7. Braune Coulis-Suppe mit gekochter Farce.

Die Zubereitung dieser Suppe richtet sich ganz nach Nr. 5 dieser Abtheilung, nur mit dem Unterschiede, daß hierzu eine gut zubereitete Jus genommen wird und das Mehl einige Minuten länger rösten kann, sowie auch das Legiren unterbleibt. Ist die Zubereitung dieser Suppe beendigt und selbe mit dem nöthigen Salz und etwas Glace versehen, in gehörigem Geschmack und angerichtet, so kommen geröstete Brodkrüstchen und die Farce in kleine Stückchen geschnitten dazu. (S. Abtheilung XIV. Nr. 2, 3 und 56 §. 4 und 21.)

Digitized by Google

Nr. 8. Demi-Coulis mit Hühnerklößchen.

Diese Suppe wird auf die nämliche Art wie die braune Coulis-Suppe in der vorhergehenden Nummer zubereitet, jedoch darf die Demi-Coulis nur halb so dick wie jene seyn, und muß recht schön und klar aussehen. Letzteres wird dadurch bezweckt, daß man die Demi-Coulis recht oft, wenn sie von der Seite kocht, abschäumt. Die Hühnerklößchen macht man, wie mehrfach bei den Suppenbeilagen bemerkt, von ihrer Farce mit zwei kleinen Löffeln und kocht sie in Salzwasser gar. Wenn diese Suppe gehörig im Geschmacke und angerichtet ist, so kommen die Klößchen nebst gerösteten Milchbrodkrüstchen dazu. (S. Abtheilung XIV. Nr. 56 §. 14 und 21.)

Nr. 9. Olla Potrida. Spanische Suppe.

Man kocht zu dieser Suppe eine besonders gute und sehr kräftige Jus, welche man, wenn das Fleisch recht gar ist, durch eine Serviette passirt, und dann wieder aufs Feuer stellt, wo hierauf ein Hasenziemer, ein großes junges Huhn, eine Taube und ein gutes Stück Ochsenfleisch von zwei bis drei Pfund dazu kommt. Diese Fleisch-Arten müssen in der Jus gar kochen, und werden, wenn dieses geschehen ist, nacheinander wieder herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Man läßt hierauf die Suppe abkühlen, nachdem man das Fett abgeschöpft hat, gibt das nöthige Salz, etwas Glace, eine kleine Messerspitze voll rothen spanischen Pfeffer (nach Belieben mehr), etwas weißen Pfeffer, und einige Prisen Zimmt dazu, verschlägt dann sechs bis acht Eyerweiße mit einigen Eßlöffeln voll von dieser Suppe, rührt dieselben darunter, und arbeitet mit einem Löffel darin wie in einer Gelée zum klar werden, auf Feuer. Ist die Suppe geschieden und zeigt sich schön hell, so läßt man sie durch eine feine Serviette laufen und untersucht den Geschmack, schneidet dann die Hühner-, Hasen- und Tauben-Filets nebst einem Theil des Ochsenfleisches in schöne, einen Zoll lange Stückchen, und legt diese alle zusammen in die vorher angerichtete Suppe, wozu auch noch spanische Erbsen kommen, welche langsam in vielem Wasser ganz gar und weich gekocht werden und doch ganz bleiben müssen. (Ein Viertel Pfund gibt schon viel, wenn sie gekocht sind.) Damit dieselben leichter weich werden, weicht man sie einen Tag und eine Nacht in Wasser ein. Wenn man kleine spanische Würstchen bekommen kann, welche den eigenthümlichen Geschmack dieser Suppe heben, so kocht man eine oder zwei mit den vier Fleisch-Arten, eine Viertel

Digitized by Google

Stunde lang, wornach man ſie wieder herausnimmt und nicht zur Suppe anwendet. (S. Abth. XIV. Nr. 2 u. 3.)

Nr. 10. Suppe Santé mit Hühner-Klößchen.

Man ſchneidet eine ſtarke Handvoll ausgeleſenen und gewaſchenen Kerbel und Sauerampfer nicht ſehr fein, und röſtet denſelben eine Minute lang mit einem Viertel Pfund Butter, gibt dann zwei bis drei Löffelvoll Mehl dazu, läßt dasſelbe noch eine Minute lang mit anröſten und füllt dieſes nach und nach mit der nöthigen Bouillon und etwas Jus auf. Bei dem Auffüllen muß man die Suppe recht glatt rühren; wenn ſie kocht, werden die Klößchen nebſt etwas Glace und dem nöthigen Salz hineingelegt und müſſen darin gar kochen. Iſt dann die Suppe in gutem Geſchmack und mit den Klößchen angerichtet, ſo kommen noch geröſtete Brodkrüſtchen dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3 u. 56 §. 14 u. 21.)

Nr. 11. Fleckelſuppe mit Parmeſankäs.

Hierzu wird eine ohne Muskatennuß vorbereitete Bouillon-Suppe wie Nr. 1 dieſer Abtheilung angewendet. Wenn dieſelbe kocht, ſo wird von einigen ganzen und gelben Eiern nebſt ein wenig feinem Salze ein Nudelteig gemacht. Man rollt denſelben dünn aus und ſchneidet kleine verſchobene Caro davon, kocht dieſelben eine Minute lang in Waſſer ab und legt ſie in die Suppe, wo ſie noch einige Minuten mit kochen müſſen. Bei dem Serviren wird feingeriebener Parmeſankäs, extra angerichtet, dazu gegeben.

Nr. 12. Bouillon-Suppe mit Grießpfanzeln.

Hierzu wird ebenfalls eine Bouillon-Suppe wie Nr. 1 dieſer Abtheilung vorbereitet; wenn dieſelbe kocht, ſo werden die Pfanzeln in kleine verſchobene Caro geſchnitten, dazu gelegt, einmal aufgekocht, und die Suppe angerichtet. (S. Abth. XIV. Nr. 56 §. 7.)

Nr. 13. Grüne Erbſenſuppe mit Kracheln.

Hierzu können die dicken Erbſen, welche beim Auskernen für Gemüſe abgeſondert, und zu Letzterem nicht gebraucht werden, in Anwendung kommen. Hat man eine ſolche Portion beiſammen, ſo werden dieſelben eine Zeit lang in einer Caſſerolle mit einem Stück Butter, Sellerie, Lauchzwiebel, Gelberübe, Zwiebel, Peterſilienwurzel, zwei bis drei Nägelchen, etwas rohem Schinken, wozu nach und nach ein wenig Waſſer gegoſſen wird, gedämpft. Hierauf wird das Ganze mit Bouil-

Digitized by Google

lon gehörig aufgefüllt, wozu noch einige Löffelvoll in Butter gelb angeröstetes Mehl, das nöthige Salz und zwei bis drei zerschnittene Milchbrode kommen. Hat hierauf die Suppe eine Zeit lang gekocht und ist von der Seite abgeschäumt und gar, so wird sie durch ein reines Haartuch gestrichen und mit etwas Glace und Spinatsaft in einen kräftigen und schön gefärbten Zustand gebracht und angerichtet. Dann nimmt man ein Milchbrod, reibt die Rinde davon ab, schneidet es in kleine Würfeln, röstet dieselben in Butter dunkelgelb, und gibt sie in die Suppe. Man kann auch noch eine Portion feine Erbsen dazu geben, welche erst mit etwas Butter, einer Prise Salz und ganz wenig Wasser in einer Cassérolle fest zugedeckt, gar gedämpft werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 55.)

Nr. 14. Dürre Erbsensuppe mit Kracheln.

In einer Cassérolle wird mit einem Stück Butter etwas Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, einige Nägelchen und ein wenig roher Schinken mehrere Minuten angeröstet, hierauf kommen noch etliche Löffel voll Mehl dazu, wonach das Rösten so lange fortgesetzt wird, bis das Mehl anfängt ein wenig braun zu werden. Alsdann füllt man diese Vorbereitung zur Hälfte mit Jus und zur Hälfte mit Bouillon gehörig auf, und rührt sie glatt, giebt dann eine beliebige Portion geschälte dürre Erbsen hinein, welche darin gar kochen müssen. Nach diesem wird die Suppe, wenn alle Schaumtheile abgenommen sind, durch ein Sieb oder Haartuch gestrichen, und mit dem nöthigen Salz und etwas Glace in einen guten und kräftigen Geschmack gebracht und angerichtet. In diese Suppe werden dann noch ebensolche Kracheln gegeben wie in jene der vorhergehenden Nummer; auch wird gesalzenes, gargekochtes und in kleine Würfeln geschnittenes Schweinfleisch auf einen Teller extra angerichtet und zu dieser Suppe servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 3.)

Nr. 15. Linsen-Suppe.

Wenn eine Portion Linsen rein ausgelesen und gewaschen ist, so werden dieselben in vielem Wasser mit einem Stückchen Zwiebel, Gelberübe, Lauch, Sellerie und Petersillenwurzel langsam gar und weich gekocht; hierauf wird ein Stück Butter mit einigen Löffeln voll Mehl hellbraun geröstet, auch von den oben angegebenen Kräuter-Sorten von jeder ein frisches Stückchen nebst etwas rohem Schinken zwei Minuten

Digitized by Google

lang mit geröſtet. Dieſe Vorbereitung wird mit einer kräftigen Jus nach und nach aufgefüllt und glatt gerührt, die Hälfte der Linſen, nachdem die Kräuter herausgenommen ſind, nebſt dem nöthigen Salz dazugegeben und eine Stunde zuſammen verkocht, wonach das Ganze durch ein Haartuch geſtrichen wird. Die durchgeſtrichene Suppe muß auf Feuer gerührt, dann beim Kochen zeitweiſe von der Seite abgeſchäumt werden. Zuletzt wenn die Suppe gebunden gekocht iſt und eine ſchöne braune und glänzende Farbe hat, ſo wird dieſelbe mit noch etwas Glace und Salz, im Falle beides noch nöthig ſeyn ſollte, in eine Suppen-Terrine über die andere Hälfte Linſen, nachdem Letztere zuvor abgeſchüttet und abgeronnen ſind, angerichtet. Zur Beilage wird gebratene friſche, und abgekochte dürre Bratwurſt, in dünne Scheiben geſchnitten und extra auf einen Teller angerichtet, dazu ſervirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 2 und 3.)

Nr. 16. Suppe à la Montglas.

Zu dieſer Suppe wird eine ſehr kräftige und ſchön hell gekochte Consommée vorbereitet, wie in Nummer 4 dieſer Abtheilung beſchrieben iſt. Nach dieſem werden einige geſchälte ſchwarze und zubereitete Trüffeln, weiß zubereitete Kalbsmilchner, Kapaunenbrüſte, Champigons und ein Theil gekochte Kalbfleiſch-Farce in kleine verſchobene Caro geſchnitten und zuſammen in die Suppe gelegt, welche aber ſchon zuvor in einer Terrine angerichtet und in gehörigem Geſchmacke ſeyn muß. (S. Abth. XIV. Nr. 53, 54, 48 und 56 §. 4.) Die Kalbsmilchner werden nach ihrer Vorbereitung mit ein wenig Butter, Bouillon und Salz weich gedämpft, und das Kapaunen-Fleiſch wird von einem weiß gedämpften Kapaunen genommen.

Nr. 17. Krebs-Suppe.

Dreißig bis ſechsunddreißig Krebſe werden in Waſſer mit etwas Salz fünf Minuten abgekocht, und hierauf in friſches Waſſer gelegt, bis ſie kalt ſind, wonach ſie ausgebrochen werden. Die Körper oder Eingeweide werden nicht gebraucht, aber die Beine, Scheeren und Schalen werden in einem Mörſer ganz fein geſtoßen, wozu nach dieſem noch ein halbes Pfund Butter kommt, welche einige Minuten mit geſtoßen wird. Hierauf werden die Schalen in einer nicht mehr ganz weiß verzinnten Caſſerolle zehn Minuten geröſtet, bis die Butter ſchön roth wird. Mittlerweile werden die Krebsſchwänze ein jeder von dem in ſeiner

Digitized by Google

Mitte befindlichen langen Darme gereinigt, und dann zusammen in ein Geschirr gelegt, wozu die Schalenbutter durch eine Serviette passirt wird. Die gestoßenen Schalen werden hierauf mit etwas Bouillon oder Jus aufgefüllt, zehn Minuten ausgekocht, und diese Flüßigkeit durch eine Serviette, wozu man jene nehmen kann, welche man zu der Butter gebraucht hat, passirt. Hierauf werden einige Löffel voll Mehl nebst einem Stückchen Butter in einer Casserolle gelb angeröstet, auch etwas Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel und roher Schinken dazu gegeben, und dieses zusammen noch einige Minuten geröstet. Diese Vorbereitung wird nun zur Hälfte mit Jus und zur Hälfte mit Bouillon nebst der oben erwähnten Flüßigkeit nach und nach aufgefüllt, glatt gerührt und das nöthige Salz nebst einigen zerschnittenen Milchbroden dazu gegeben. Man läßt hierauf das Ganze einige Zeit lang kochen, bis die Suppe gehörig gebunden erscheint. Dann wird selbe durch ein Haartuch gestrichen, mit dem noch nöthigen Salz und etwas Glace in gehörigen Geschmack gebracht, und umgerührt, bis sie wieder zu kochen anfängt. Man läßt sie dann noch einige Minuten von der Seite kochen, wobei der an die Seite sich ansetzende Schaum mit Vorsicht, um keine Krebsbutter zu verlieren, abgenommen wird. Bei dem Anrichten legt man die Schwänze mit ihrer Butter und einigen gerösteten Milchbrodkrüstchen in eine Terrine und gießt die Suppe dazu, wobei man dieselbe etlichemal untereinander rührt. (S. XIV. Nr. 1, 2, 3 und 56 §. 21.) Es können auch Krebsklößchen au Naturelle zu dieser Suppe angewendet werden, welche in der Abth. XIV. Nr. 56 §. 5 beschrieben sind.

Nr. 18. Purée von Feldhühnern mit Klößchen.

Wenn man einige Feldhühner gereinigt hat, so schneidet man denselben das Brustfleisch ab, welches mit eben so viel Butter, und eben so viel eingeweichtem Milchbrode, als es Fleisch ist, nebst einigen Eiern, dem nöthigen Salz und feiner Petersilie zu einer Farce gemacht wird. Hierauf wird in einer Casserolle etwas Zwiebel, Gelberübe, Petersilienwurzel, Lauchzwiebel, Sellerie, zwei bis drei Nägelchen, rohe Schinkenscheiben und gehörig Butter zusammen gelb geröstet, wonach einige Löffel voll Mehl dazu kommen, und diese noch einige Minuten mit geröstet werden. Diese Vorbereitung wird nun mit Jus auf dem Feuer nach und nach aufgefüllt und glatt gerührt, wozu dann noch das nöthige Salz und einige zerschnittene Milchbrode kommen. Diese Suppe muß

Digitized by Google

hierauf eine gute Stunde kochen, wonach sie mit den übrigen zuerst weich gedämpften und dann zu Purée gestoßenen Theilen der Feldhühner nebst ihrem Fond vereinigt und durch ein Haartuch gestrichen wird. Wenn dann die Suppe so lange gerührt ist, bis sie wieder von der Seite kocht und die Schaumtheile abgenommen sind, so wird sie mit etwas Glace in kräftigen Zustand gebracht und angerichtet. Hierauf gibt man die von der Farce gemachten Klößchen, welche in Salzwasser abgekocht werden, nebst gerösteten Milchbrodkrüstchen hinein. Die Feldhühner können auch ganz gedämpft werden, worauf man die Brüste herausschneidet und in kleine Filets eintheilt, welche dann statt Klößchen in die Suppe kommen. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 13 u. 56 §. 21.)

Nr. 19. Purée von Fasanen mit Filets.

Die Zubereitung dieser Suppe geschieht ganz so wie jene in vorhergehender Nummer. Das Brust-Fleisch von einem gebratenen Fasan wird in kleine Filets geschnitten und diese nebst gerösteten Milchbrodkrüstchen in die angerichtete Suppe gelegt. Die Farbe des Fasanen-Purée muß mehr dunkelgelb als braun seyn.

Nr. 20. Purée von Lerchen.

Wenn eine Anzahl Lerchen nach dem in der Abthlg. IX. Nr. 4 angegebenen Rezepte gebraten sind, so wird denselben das Brust-Fleisch abgeschnitten und zur Suppe aufbewahrt, die Körper werden hierauf mit ihrem Fond in einem Mörser ganz fein gestoßen, und mit einer ausgekochten Vorbereitung, wie bei der Feldhühner-Suppe Nr. 18 dieser Abtheilung, vermischt und durch ein Haartuch gestrichen. Wenn diese Suppe hierauf so lange gerührt ist, bis sie wieder von der Seite kocht und abgeschaumt ist, auch ihre gehörige Bindung erreicht hat, so richtet man sie an und giebt die Lerchenbrüste nebst gerösteten Milchbrodkrüstchen dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 56, §. 21.)

Nr. 21. Purée von Hasen mit Filets.

Wenn ein Has abgestreift und gewaschen ist, so werden demselben die Büge, Brüste und Schlägel von dem Ziemer abgeschnitten, an den Bügen und Schlägeln werden die Röhren in den Fleischtheilen entzweigeschlagen, hierauf wird alles Fleisch in einer Casserolle mit etwas Butter, Zwiebel, Gelberübe und Salz auf Feuer angebraten und nach und nach mit ein wenig Jus gar gedämpft. Hierauf legt man dasselbe kalt und vermischt seinen Fond mit einer Vorbereitung wie bei Nr. 18

Digitized by Google

dieſer Abtheilung. Wenn dann die beſten Fleiſchtheile aus dem Ziemer und den Schlägeln geſchnitten, die Knochen geſtoßen und letztere mit der Suppe vermiſcht ſind, ſo wird dieſelbe durch ein Haartuch geſtrichen, nach dieſem auf Feuer wieder heiß gerührt, von der Seite noch eine Zeit lang gekocht und abgeſchäumt. Iſt nach dieſer Behandlung die Suppe in gut gebundenem Zuſtande, und durch etwas Glace und das nöthige Salz in guten Geſchmack gebracht, ſo wird ſie angerichtet und das Fleiſch, in kleine Filets geſchnitten, nebſt geröſteten Milchbrodkrüſtchen dazu gegeben. Man kann auch von dem rohen Haſenfleiſch Klößchen machen und dieſelben ſtatt der Filets-Stückchen dazu geben. Wenn Letzteres der Fall iſt, ſo ſchneidet man das Fleiſch der Schlägel zur Farce ab und dämpft die Knochen mit dem Ziemer; derſelbe kann hierauf zu einem Ragoût verwendet werden. (S. Abthlg. XIV. Nr. 2, 3 und 13.*)

Nr. 22. Gurken-Suppe.

In einer Caſſerolle oder einem Keſſel werden einige Pfund Ochſenfleiſch mit Waſſer auf Feuer geſetzt. Wenn daſſelbe abgeſchäumt iſt und von der Seite kocht, ſo kommt ein wenig Sellerie, Lauch, Gelberübe und eine mit zwei bis drei Nägelchen geſpickte Zwiebel dazu. Iſt nach einigen Stunden das Ochſenfleiſch gar und die Bouillon zu dem nöthigen Theile eingekocht, ſo wird dieſelbe, wenn das Fleiſch zuvor herausgenommen und in kaltes Waſſer gelegt iſt, von ihrem Fette befreit, und durch ein Sieb in eine andere Caſſerolle paſſirt, wozu ein gereinigtes junges Huhn, ein halbes Pfund Bratwurſt und ein Bouquet Dill-Fenchel kommt. Wenn das Huhn und die Wurſt nach einander gar geworden ſind, ſo wird beides zu dem Ochſenfleiſch gelegt. Während die Bouillon noch kocht, ſchneidet man große friſche Gurken, nachdem ſie geſchält ſind, in Zoll lange und eben ſo breite Stückchen, welche, wenn die Samentheile gehörig ausgeſchnitten ſind, in Salzwaſſer halb gar abgekocht werden. Dann werden ſie auf einen Durchſchlag geſchüttet und zu der Bouillon gegeben, worin ſie völlig gar kochen

*) Wenn die Fleiſchtheile, welche zu Purée-Suppen zerſtoßen werden, in jenen Suppen, zu welchen ſie beſtimmt ſind, ganz gar und weich gekocht werden, ſo daß der ganze Geſchmack in der Flüſſigkeit iſt, ſo braucht man das Fleiſch nicht zu ſtoßen, ſondern daſſelbe kann zu einem anderen Speiſengebrauche verwendet werden. Dann iſt noch zu bemerken, daß alle Purée-Suppen in ziemlich gebundenem Zuſtande erſcheinen müſſen.

Digitized by Google

müſſen. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird ein Viertheil des Ochſenfleiſches in kleine dünne Stückchen geſchnitten; das Huhn wird ebenfalls in mehrere Theile getheilt, und ſo auch die Wurſt, nachdem ſelbe abgehäutet iſt, in kleine dünne Stückchen geſchnitten. Hierauf werden alle dieſe Fleiſchtheile nebſt den Gurken in eine Suppen-Terrine gelegt, wozu die Bouillon, wenn ſie gehörig geſalzen und mit einem Schoppen guten ſaurem Rahme legirt iſt, durch eine Serviette paſſirt wird. Sollte dieſe Suppe nicht kräftig genug ſein, ſo muß mit einem guten Stück Glace oder einem nicht zu braunen paſſirten Kalbfleiſch-Fond nachgeholfen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 3.)

Nr. 23. Sauerampfer-Suppe mit Semmel-Klößchen.

Eine gute Handvoll Sauerampfer wird rein ausgeleſen, gewaſchen, ausgedrückt und mehreremal durchgeſchnitten, dann in einer Caſſerolle mit einem Viertelpfund Butter zwei Minuten angeröſtet und einige Löffelvoll Mehl dazu gegeben, welches noch ein wenig mit anröſten kann. Dieſe Vorrichtung wird nach und nach mit kochender Bouillon aufgefüllt und glatt gerührt. Wenn hierauf die Suppe mit etwas Glace und dem nöthigen Salz verſehen iſt und kocht, ſo werden die Klößchen hineingelegt und gar gekocht. Alsdann kommen letztere in eine Terrine, wozu die Suppe, wenn ſelbe mit einigen gelben Eiern und etwas ſaurem Rahm legirt iſt, angerichtet wird. Die Butter, welche ſich beim Kochen der Suppe an die Seite ſetzt, muß vor dem Legiren zum Theil abgenommen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3, und 56, §. 3.)

Nr. 24. Reis-Suppe mit Hühner- und Kalbs-Jarrets.

Wenn ein halbes Pfund Reis rein ausgeleſen und gewaſchen iſt, ſo wird er mit gehörigem Waſſer auf Feuer geſtellt und langſam aufgebrüht (blanchirt), wonach man ihn auf einen Durchſchlag ſchüttet, mit friſchem Waſſer abkühlt und ablaufen läßt. Hierauf wird in einer Caſſerolle ein Viertelpfund Butter und einige Löffel voll Mehl ganz leicht angeröſtet und dieſes mit Bouillon nach und nach aufgefüllt und glatt gerührt, und dann der Reis nebſt dem nöthigen Salz dazu gegeben. Hat die Suppe dann zehn Minuten gekocht und iſt der Reis gar, ſo wird von acht gelben Eiern und einem halben Schoppen ſüßen Rahm eine Liaison (Verbindung) gemacht, und dieſe durch eine Serviette paſſirt, womit hierauf die Suppe heiß legirt wird. Dieſelbe darf aber

Digitized by Google

nicht zu heiß ſein, um das Gerinnen zu vermeiden. Iſt ſie nach dieſem mit noch etwas Glace in kräftigen Geſchmack gebracht und angerichtet, ſo werden die beſten Theile der Kalbs-Jarrets und Hühner in gehörige Stückchen getheilt, auf einen Teller angerichtet, mit einigen Eßlöffeln voll von der Suppe übergoſſen, warm geſtellt und extra dazu ſervirt. — Dieſe beiden Fleiſchgattungen müſſen zuvor in derſelben Bouillon, von welcher zu dieſer Suppe genommen wird, weich gekocht ſein, und werden dann in friſchem Waſſer bis zur Beendigung der Suppe aufgehoben. (S. Abth. XIV. Nr. 1 und 3.*)

Nr. 25. Reis-Suppe au naturelle.

Wenn der Reis wie in der vorhergehenden Nummer blanchirt iſt, ſo wird er mit Bouillon, dem nöthigen Salz und ganz wenig Jus zur Suppe gekocht und angerichtet. (S. Abth. XIV. Nr. 1 u. 2.)

Nr. 26. Dürre Erbſen-Suppe mit Reis.

Wenn man eine Erbſen-Suppe wie Nr. 14 dieſer Abtheilung zubereitet und durchgeſtrichen hat, ſo kommt bei dem Anrichten ein Theil Reis dazu, welcher eben ſo vorbereitet ſein muß, wie in der Nr. 24 dieſer Abtheilung beſchrieben iſt, und der hierauf mit etwas Bouillon, Butter und Salz gar gekocht wird. Derſelbe darf aber nicht zu weich gekocht ſein. Wenn die Suppe angerichtet iſt, ſo wird der Reis mit einem Schaumlöffel nach und nach aus der Bouillon genommen, und wenn er abgeronnen iſt, in die Erbſen-Suppe gegeben.

Nr. 27. Krebs-Suppe mit Reis.

In eine ganz zubereitete und angerichtete Krebs-Suppe wie in Nr. 17 dieſer Abtheilung wird noch etwas Reis gegeben, der eben ſo gekocht iſt, wie zu der Erbſen-Suppe in der vorhergehenden Nummer. Dieſer Reis wird ſtatt der geröſteten Brodkrüſtchen in die Suppe gegeben.

Nr. 28. Kartoffel-Suppe mit Klößchen.

In einer Caſſerolle werden einige Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter gelb angeröſtet, hierauf kommt ein Stückchen Sellerie, Lauch, Peterſilienwurzel und etwas roher Schinken dazu, welches zuſammen noch zwei Minuten mit angeröſtet und dann mit guter Bouillon

*) Wenn eine Liaison (Verbindung) aus Eierdotter und Rahm zum Legiren der Suppen bereitet iſt, ſo muß dieſelbe zuvor durch ein Haarſieb oder eine Serviette paſſirt werden.

Digitized by Google

und etwas **Jus** nach und nach glatt gerührt und zum nöthigen Maas aufgefüllt wird. Alsdann kommt nun noch eine Portion geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, nebst dem nöthigen Salze dazu. Ist die Suppe nach einer halben Stunde gut verkocht, so wird sie durch ein Sieb oder Haartuch gestrichen, mit etwas **Glace** oder guter Braten-Jus nach Belieben kräftiger gemacht, und wenn sie wieder auf dem Feuer heiß gerührt, und hierauf gebunden gekocht ist, so wird sie angerichtet. Alsdann kommen noch Klößchen dazu, welche schön rund von einer Kartoffelmasse wie in der Abth. V. Nr. 17. gemacht, und in Backbutter schwimmend, gelb gebacken werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 3.)

Nr. 29. Kartoffel-Suppe au naturelle.

Man schneidet Kartoffeln in kleine und wo möglich egale Scheibchen; ebenso wird auch etwas Sellerie, aber nur ein wenig feiner als die Kartoffeln geschnitten. Beide Theile werden dann zusammen in einer Casserolle mit zur Hälfte **Bouillon** und zur Hälfte **Jus** nebst dem nöthigen Salze auf Feuer gestellt. Wenn hierauf die Suppe gar gekocht und angerichtet ist, so kommen geröstete Brodkrüstchen dazu, oder auch statt der Krüstchen, Kracheln, wie Nr. 13. dieser Abth. bei der grünen Erbsensuppe. Ein bis zwei Löffel voll Mehl mit Butter zwei Minuten angeröstet und mit Jus aufgekocht, kann auch zu dieser Suppe angewendet werden. Auch kann man eine Parthie der feinsten Herzblätter eines Sellerie-Knopfes mitkochen. (S. Abth. XIV. Nr. 1 u. 2)

Nr. 30. Macaroni-Suppe.

Ein Viertel Pfund **Macaroni** wird in zwei Zoll lange Stückchen gebrochen, dann in Salzwasser drei Viertel gar gekocht und alsdann zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet. Hierauf werden dieselben in eine sehr kräftige und klar gekochte mit etwas **Jus** vermischte **Bouillon** gelegt, worin sie noch einige Minuten kochen müssen. Ist dann die Suppe nach Bedarf gesalzen, so wird sie angerichtet. Es kann auch geriebener Parmesankäs extra auf einen Teller angerichtet, dazu servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1 u. 2.) *)

*) Alle vorstehende Suppen-Recepte sind auf zehn bis zwölf Personen berechnet. Man kann die Dosis daher nach Bedarf vermehren oder vermindern.

Digitized by Google

Nr. 31. Italieniſche Teig-Suppe.

Dieſer Suppenteig wird in einer kräftigen und mit dem nöthigen Salze verſehenen Bouillon gar gekocht. Kurz vor dem Anrichten wird dieſe Suppe mit einigen gelben Eiern, welche mit etwas ſüßem Rahme verrührt ſind, legirt. Nach Belieben kann dieſer Teig auch zuvor, ehe er in die Bouillon kommt, in Salzwaſſer zwei Minuten abgeſchwellt werden, wonach man ihn auf ein Sieb ſchüttet, abrinnen läßt und dann in der Bouillon kocht. (S. Abth. XIV. Nr. 1.)

Nr. 32. Spaniſche Nudel-Suppe.

Die Behandlung derſelben richtet ſich ganz nach der vorhergehenden Nummer, doch kann dieſe ſo wie jene auch ohne Legirung bereitet werden. In dieſem Falle aber muß die Bouillon durch Jus eine etwas dunkle Farbe bekommen.

Nr. 33. Geſchnittene Nudel-Suppe.

Mit zwei ganzen und zwei gelben Eiern, etwas Mehl, ein bis zwei Eßlöffel voll ſüßem Rahme und einer Prlſe Salz, macht man einen Nudelteig, ſchneidet denſelben, nachdem er dünn ausgerollt und trocken geworden iſt, in feine, Finger lange Nudeln und kocht dieſe zwei Minuten in Salzwaſſer ab. Alsdann werden die Nudeln auf einen Durchſchlag geſchüttet, und wenn ſie abgeronnen ſind, in eine kräftige, gehörig geſalzene und mit Jus ein wenig braun gefärbte Bouillon gelegt, worin ſie noch fünf Minuten kochen müſſen, und hierauf wird die Suppe angerichtet. Soll dieſelbe legirt werden, ſo geſchieht dieſes wie in Nr. 31 dieſer Abtheilung ohne daß Jus dabei angewendet wird. (S. Abth. XIV. Nr. 1 u. 2.)

Nr. 34. Bouillon-Suppe mit Leberpfanzeln.

Hierzu wird eine Bouillon, wie bei der Suppe Nr. 1 dieſer Abtheilung vorbereitet, wozu die Pfanzeln, wenn ſie in kleine verſchobene Caro geſchnitten ſind, gelegt werden. Nach einmaligem Aufkochen kann die Suppe angerichtet werden. (S. Abth. XIV. Nr. 56 §. 6.)

Nr. 35. Sago-Suppe.

Wenn ein Viertel Pfund rother, auch weißer, aber guter Sago, rein ausgeleſen und gewaſchen iſt, ſo wird derſelbe langſam in reichlichem Waſſer aufgebrüht. Wenn dann die Körner dick und hell geworden ſind, ſo wird er auf einen feinen Durchſchlag oder Sieb ge-

Digitized by Google

ſchüttet, mit kaltem Waſſer abgeſchwenkt und in eine mit etwas Jus vermiſchte, dem nöthigen Salz verſehene und kräftige Bouillon gelegt, und noch eine Zeit lang gekocht, wonach die Suppe angerichtet wird. (S. Abth. XIV. Nr. 1 u. 2.)

Nr. 36. Legirte Sago-Suppe.

Wenn eine Sago-Suppe wie in der vorhergehenden Nummer, aber ohne Jus, vorbereitet iſt, ſo wird dieſelbe mit einigen gelben Eiern die mit etwas ſüßem Rahm verrührt ſind, legirt.

Nr. 37. Purée von Welſchen mit gebackenem Salpicon.

Wenn in einer Caſſerolle etwas Zwiebel, Gelberübe, Lauch, Sellerie, Peterſilienwurzel und mehrere Schnitten roher Schinken mit einem Stücke Butter einige Minuten angeröſtet ſind, ſo kommt ſo viel Mehl dazu als die Butter annimmt, damit das Ganze noch einige Augenblicke zuſammen geröſtet werden kann. Hierauf wird dieſe Vorbereitung zur Hälfte mit Bouillon und zur Hälfte mit Jus nach und nach glatt gerührt und zum nöthigen Bedarf aufgefüllt. Wenn dieſelbe kocht, ſo kommt noch gehörig Salz, etwas Glace, zwei bis drei Nägelchen und einige zerſchnittene Milchbrode dazu. Mittlerweile ſchneidet man alles Fleiſch von den Knochen eines von der Tafel übrig gebliebenen Welſchen ab und dieſes in kleine würfliche Stückchen; die Knochen werden ganz fein geſtoßen, mit ein wenig Bouillon oder Jus ausgekocht, und dieſe Flüſſigkeit durch eine Serviette zu der Suppe paſſirt. Wenn Letztere gehörig gekocht hat, ſo wird ſie durch ein reines Haartuch geſtrichen, dann auf Feuer wieder heiß gerührt, zehn Minuten lang gekocht, von den Schaumtheilen befreit und angerichtet. Die Farbe dieſer Suppe muß hellgelb ſeyn, und in ihrer Dicke kann ſie der Demi-Coulis gleichen. Das Salpicon kommt kurz vor dem Serviren hinein, und wird auf folgende Art bereitet: das oben benannte würflich geſchnittene Welſchenfleiſch wird mit ein wenig guter aber ſehr dicker Fricassée-Sauce vereinigt, dann auf ein flaches Geſchirr einen Viertel Zoll dick auseinander geſtrichen und recht kalt geſtellt. Am Beſten macht man dieſe Vorrichtung einen Tag vorher. Wenn nun dieſes Salpicon kalt iſt, ſo theilt man es mit einem Meſſer in halb Zoll breite und halb Zoll lange Stückchen, ſchneidet nach derſelben Form Oblatenblättchen, zieht dieſelben ſehr ſchnell durch kaltes Waſſer und wickelt die Salpicon-Theile nacheinander in dieſe Blättchen ein, wonach ſie in Ey getaucht,

Digitized by Google

in Mehl pankrt und sehr schnell in recht heißer Backbutter gelb gebacken und auf einer Serviette abgetrocknet werden. (Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3 u. 35.)

Nr. 38. Unächte Schildkrötensuppe.

Mit einem Stück Butter werden einige Löffel voll Mehl in einer Casserolle hellbraun geröstet, und dazu gleich ein wenig Zwiebel, Gelberübe, Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie und einige Schnitten roher Schinken gegeben. Dieses zusammen wird noch einige Minuten mit dem Mehl fortgeröstet, und dann nach und nach mit einer sehr kräftigen und braunen Jus glatt gerührt und gehörig aufgefüllt. Wenn hierauf noch zwei bis drei Nägelchen und das nöthige Salz dabei ist, so läßt man die Suppe kochen, wobei aller sich auf die Seite setzende Schaum und die Fetttheile sorgsam abgenommen werden. Während nun diese Vorbereitung geschehen ist, wird ein gut gebrühter und rein geputzter Kalbskopf von unten aufgeschnitten und mit Haut und Fleisch ausgebeint, dann in zwei Theile getheilt und in siedendem Wasser fünf bis zehn Minuten blanchirt. Man kann auch vor dem Blanchiren die ausgebeinten Fleischtheile in lauem Wasser zwei Stunden am Feuer stehen lassen, damit das noch darin befindliche Blut recht auszieht und der Kopf schön weiß wird. Ist dieses erfolgt und derselbe wie schon erwähnt, abgekocht, so wird er mit Wasser, etwas Speck, Butter, Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, einigen Citronenscheiben und Nägelchen und etwas Salz aufs Feuer gestellt und gar gekocht. Ist er hierauf abgestellt und in seiner Braise beinahe kalt geworden, so legt man ihn auf eine Serviette, deckt ihn mit einer anderen zu und preßt ihn ein wenig. Nach diesem wird aus dem Kopfknochen das Hirn, und aus den Kinnladen die Zunge herausgenommen. Das Hirn wird dann von seiner blutigen Haut befreit, gewaschen und hierauf in Wasser mit etwas Essig und Salz einige Minuten gekocht. Die Zunge kann man, wenn sie in siedendem Wasser gebrüht und von ihrer Haut gereinigt ist, mit dem Kalbskopffleisch gar kochen. Nach Belieben wird hierauf Hirn und Zunge zur Suppe angewendet oder zu einer anderen Bestimmung verbraucht. Wenn nun die Suppe durchgekocht ist, so streicht man dieselbe durch ein Haartuch, setzt sie nachher wieder auf Feuer und läßt sie nochmals von der Seite hell und gebunden kochen. Ist dann aller sich noch zeigende Schaum davon abgenommen, so kommt eine Messerspitze voll ganz feiner Cayennepfeffer, etwas gute feste Glace,

Digitized by Google

ein halber Schoppen Madeira-Wein, kleine runde von Hühner-Farce gemachte und in Salzwasser abgekochte Klößchen (die Farce darf nur mit gelben Eiern gerieben werden), nebst dem, entweder mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochenen, oder in kleine verschobene Caro geschnittenen Kalbskopffleisch dazu. Wenn diese Suppe ganz fertig und angerichtet ist, so muß ihre Farbe dunkelbraun und glänzend, und ihr Geschmack zart seyn und mehr von Kraft als von Salz Würze haben. Wenn man die Bouillon, welche von dem Kopfe gesotten ist zum Theile zu dieser Suppe verwenden will, so muß dieselbe mit Eiweiß hell gemacht und durch eine Serviette passirt werden. — Soll noch zuletzt die Zunge und das Hirn zur Suppe verwendet werden, so kommt Beides in schöne und kleine Theile eingetheilt, beim Anrichten dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 u. 13.)

Nr. 39. Spargelsuppe.

Wenn man eine Portion Spargeln von den kleinen Seitenblättchen gereinigt, gewaschen und so weit sie zart sind in halbe Zoll lange Stückchen geschnitten hat, so werden dieselben in Salzwasser halb gar abgeschwellt, dann abgeschüttet und in einer kräftigen mit dem nöthigen Salz versehenen Bouillon vollends gar gekocht, und diese Suppe mit einer liaison von sechs bis acht Eierdottern und etwas süssem Rahm kurz vor dem Anrichten legirt. — Soll diese Suppe in geringer Verbindung zubereitet werden, so wird vor dem Legiren ein wenig Mehl mit Butter zwei Minuten auf dem Feuer angeröstet, hierauf mit etwas Bouillon nach und nach aufgefüllt, glatt gerührt und mit der Suppe gekocht. (S. Abth. XIV. Nr. 1.)

Nr. 40. Coulis Crecy.

Hierzu kann man außer dem Wirsinge alle wie zu einer französischen Kräutersuppe geschnittenen Wurzel-Arten und Gemüse nehmen. (S. Nr. 3 dieser Abtheilung.) Wenn nun solche Kräuter in kleine, aber schön façonirte Stückchen geschnitten sind wie zur vorbenannten Suppe, so werden sie in Salzwasser halb gar abgeschwellt, und in einer zubereiteten kräftigen, aber nicht sehr dicken braunen Coulis-Suppe wie Nr. 7 dieser Abtheil. vollends gar gekocht. Wenn hierauf die Suppe angerichtet ist, so kommen geröstete Milchbrodkrüstchen dazu. (S. Abtheilung XIV. Nr. 56 §. 21.)

Digitized by Google

Nr. 41. Kerbelsuppe.

Eine gute Hand voll rein ausgeleſener und gewaſchener Kerbel wird nicht ſehr fein zuſammengeſchnitten, und mit einem Stück Butter eine bis zwei Minuten angeröſtet, wonach gleich einige Löffel voll Mehl dazu kommen, welches noch eine Minute mit anſchwitzen kann. Man füllt hierauf dieſe Vorbreitung nach und nach mit Bouillon auf und rührt ſie glatt; während die Suppe, wenn das nöthige Salz und etwas Glace dabei iſt, kocht, macht man von acht bis zehn Eiergelben und einem Viertel Schoppen ſüſſem Rahm eine liaison, womit die Suppe kurz vor dem Anrichten legirt wird. Iſt ſie hierauf angerichtet, ſo kommen geröſtete Milchbrodkrüſtchen dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 u. 56 §. 21.)

Nr. 42. Suppe à l'Italienne mit Hühner-Filets.

Wenn man eine kräftige weiße Coulis-Suppe zubereitet und legirt hat, wie in Nr. 5 dieſer Abtheilung, ſo kommt in dieſelbe eine Portion in kleine Stückchen gebrochene Macaroni, welche zuerſt in Salzwaſſer weich gekocht werden. Von den Hühnern, welche in der zu dieſer Suppe vorbereiteten Bouillon gar gekocht worden ſind, ſchneidet man die Brüſte in kleine Filets und legt ſie dazu. — Zu bemerken iſt hierbei, daß dieſe Suppe im Vergleich mit der weißen Coulis-Suppe fließender ſeyn muß als jene, und daß die geröſteten Brodſtückchen hierbei nicht angewendet werden können.

Nr. 43. Sago-Suppe mit rothen Wein.

Ein Viertel-Pfund rother Sago wird rein ausgeleſen, gewaſchen und in reichlichem Waſſer zum Feuer geſtellt, wo er langſam immer ſiedend aufgeſchwellt wird, bis die Körner alle dick und helle geworden ſind. Hierauf wird der Sago auf ein Haarſieb geſchüttet, und wenn das Waſſer rein abgelaufen iſt, ſo kommt derſelbe in eine Caſſerolle und muß mit gutem rothem Weine, dem nöthigen Zucker, einem Stückchen ganzen Zimmet und etwas Citronenſchale noch eine Zeit lang gekocht werden, wonach Citronenſchale und Zimmet herausgenommen und die Suppe angerichtet wird. Wenn die Sago-Suppe wegen des ſtarken Geſchmackes von purem Wein nicht geliebt wird, ſo kann man zwei Maas Wein mit einer halben Maas Waſſer vermiſchen. Will man die Sago-Suppe von weißem Weine bereiten, ſo muß dieſelbe mit einer liaison von acht bis zehn gelben Eiern, welche mit ein wenig kaltem Wein verrührt und durch ein Sieb paſſirt ſind, heiß legirt werden.

Digitized by Google

Nr. 44. Weinsuppe mit Kracheln.

Wenn man eine oder zwei Maas weißen Wein mit dem nöthigen Zucker und einem Stückchen Zimmet und Citronenschale in einer Casserolle auf Feuer ins Kochen gebracht hat, so wird ein wenig Mehl mit Wein oder Wasser zu einer gehörigen Flüssigkeit glatt angerührt, und unter beständigem Rühren in dem kochenden Wein in Letzteren hineingegossen. Hat hierauf die Suppe eine Viertelstunde gekocht, so wird sie mit einer liaison von einigen gelben Eiern, die mit einem Glas Wein verrührt sind, legirt, durch ein feines Haarsieb passirt und angerichtet. Von einem Milchbrode, von dem die braune Rinde abgerieben ist, schneidet man hierauf kleine Würfel, röstet dieselben in Butter gelb und gibt sie, nachdem die Butter auf einer Serviette davon abgetrocknet ist, in die Suppe.

Nr. 45. Biersuppe mit Kracheln.

Diese wird auf dieselbe Art bereitet wie die Weinsuppe in vorhergehender Nummer; nur müssen die Eier zum Legiren mit etwas süssem Rahm oder nach Belieben mit Bier verrührt werden. *)

Nr. 46. Russische Weinsuppe.

Drei Schoppen guter alter Rhein-Wein, zwei Schoppen Wasser, ein halber Schoppen Honig und der dazu nöthige Zucker werden zusammen in einer Casserolle aufs Feuer gestellt und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, wonach der Wein noch eine Zeit lang neben an dem Feuer ziehen darf. Hierauf werden zwei Milchbrode, wovon die Rinde gut abgerieben ist, in Stückchen geschnitten und in einem Ofen dunkelgelb geröstet. Dieses Brod kommt dann in eine Casserolle und wird mit einem Schoppen ganz frischem Trauben-Most (wenn die Jahreszeit solchen darbietet) eingeweicht, und auf Feuer zu einem feinen Purée abgerührt. Dieses Purée wird nach und nach mit dem kochenden Wein glatt gearbeitet, und noch einmal aufgekocht, alsdann noch ein Schoppen von obigem Wein, aber kalt, daran gegossen, worauf die Suppe jedoch nicht mehr kochen darf. Sie wird dann entweder durch ein feines Haarsieb oder durch ein ganz rein ausgewaschenes Haartuch passirt, angerichtet und heiß gestellt. Ist dies geschehen, so werden aus einer Biscuit-Platte (s. Abth. XIII. Nr. 32) vierzehn bis sechszehn

*) Die Wein-, Bier- und Sago-Suppen mit Wein werden gewöhnlich nur zu Abend-Tafeln servirt; Mittags nur dann, wenn sie extra bestellt werden.

Digitized by Google

einen Zoll lange und ebenſo breite Stückchen geſchnitten, welche zuerſt in Ei getaucht und dann in ganz fein geriebenem mürbem Brode panirt und in Backbutter hellgelb gebacken, auf einer Serviette gut abgetrocknet und in die Suppe gelegt werden.

Nr. 47. Geröſtete Semmelſuppe.

In einer Caſſerolle wird mit einem Stück Butter eine Portion geriebenes weißes Brod von ſechs Milchbroden dunkelgelb geröſtet, dann mit zur Hälfte Jus und zur Hälfte Bouillon aufgefüllt und einige Minuten aufgekocht. Wenn hierauf die Suppe mit etwas Glace und dem nöthigen Salz in gutem und kräftigem Geſchmacke iſt, ſo wird ſie abgeſchäumt und angerichtet. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 3.)

Nr. 48. Geröſtete Eiergerſten-Suppe.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit drei bis vier Eiern zu einem feſten Teige gemacht; derſelbe wird auf einem Reibeiſen gerieben und auseinander liegend einige Stunden getrocknet. Hierauf wird mit dieſer Eiergerſte ebenſo verfahren wie in der vorhergehenden Nummer.

Nr. 49. Geröſtete Milchbrodſuppe.

Zwei bis drei abgeriebene Milchbrode werden ein jedes in vierundzwanzig gleiche Würfel geſchnitten, in einer nicht mehr friſch verzinnten Caſſerolle mit einem Stück Butter dunkelgelb geröſtet, und alsdann auf einen Durchſchlag geſchüttet, damit die Butter abläuft. Nach dieſer Vorrichtung wird zur Hälfte Bouillon und zur Hälfte Jus mit etwas Glace und dem nöthigen Salz zuſammen auf Feuer kochend gemacht, und das geröſtete Brod hineingelegt und eine Viertelſtunde darin gekocht. Sind hierauf die auf die Seite gekochten Fett- und Schaum-Theile abgenommen, ſo wird das Brod mit einem Schaumlöffel vorſichtig aus der Suppe gehoben und in eine Terrine gelegt, wozu nach und nach mit einem großen tiefen Löffel die übrige Suppe geſchöpft wird. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 3.)

Nr. 50. Gerſtenſuppe.

In einer weiß verzinnten Caſſerolle ſetzt man ohngefähr zwei bis drei Maas reines friſches Waſſer nebſt einem Viertel-Pfund gute Butter auf ſtarkes Feuer. Wenn dieſes kocht, ſo kommt ungefähr ein Mäßchen feine, rein ausgeleſene Gerſte dazu; dieſes zuſammen muß anhaltend ſtark fort kochen, ſo daß die Suppe beinahe immer im Strudeln iſt. Fängt dieſe nach einer Viertelſtunde an, durch das Einkochen dick zu werden, ſo muß ſie mit etwas danebenſtehender kochender und paſſir-

Digitized by Google

ter Bouillon aufgefüllt werden, und immer fortkochen. Die Auffüllung wird nun bei jeder Einkochung wiederholt. Dieses immerwährende starke Fortkochen verursacht bei der Gerstensuppe, daß sie weiß, gebunden und zart wird. Gewöhnlich hat eine solche Suppe auf diese Art behandelt in einer Stunde genug gekocht. Ist dieselbe dann in beliebiger Bindung, so kommt das nöthige Salz dazu, welches noch zwei Minuten mit kochen kann, und dann wird sie angerichtet. Wenn die Gerstensuppe in kräftigerem Geschmacke geliebt wird, so kann man mit einem Stückchen Glace nachhelfen. (S. Abth. XIV. Nr. 1 und 3.)

Nr. 51. Flädel-Suppe.

Hierzu werden vier bis sechs dünne Pfannkuchen gebacken, welche entweder in kleine verschobene Caro geschnitten oder mit einem Ausstecher ausgestochen werden. Hierauf wird eine gute kräftige mit etwas Jus vermischte Bouillon kochend gemacht, in welche die Flädel gelegt werden und einmal aufkochen müssen. Wenn die Suppe noch mit dem nöthigen Salz versehen ist, so wird sie angerichtet. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 3.)

Nr. 52. Karpfensuppe mit Klößchen.

Von einem 2 Pfund schweren gereinigten Karpfen werden die beiden Fleischseiten gut von dem Grate und den Gräten abgeschnitten; hierauf wird das Fleisch mit einem Messer von der Haut abgeschabt (rappirt), fein gehackt, durch ein Drahtsieb gestrichen und mit eben so viel Butter und eben so viel eingeweichtem Milchbrod, als es Fleisch ist, dem nöthigen Salz und drei ganzen Eiern in einem Reibsteine gerieben. Diese Farce wird dann noch mit ein wenig Petersilie vermischt, und davon werden mit zwei Kaffeelöffeln kleine Klößchen formirt, welche in Salzwasser gar kochen müssen; der Kopf des Fisches wird gespalten und nebst der Haut und den übrigen Knochen mit einem Theile Jus ausgekocht und diese Flüssigkeit zu einer braunen Coulis-Suppe passirt, welche auf dieselbe Art vorbereitet wird wie in Nummer 7 dieser Abtheilung. Hat hierauf die Suppe eine halbe Stunde gekocht, so wird sie durch ein Haartuch gestrichen, dann wieder auf Feuer gestellt, wo sie von der Seite unter mehrmaligem Abschäumen klar kochen muß. Zuletzt, wenn die Suppe zart und schön gebunden, eingekocht und angerichtet ist, kommen die Klößchen, welche erst auf einen Durchschlag geschüttet werden und abrinnen müssen, nebst gerösteten Milchbrodkrüstchen dazu. (Siehe Abth. XIV. Nr. 2, 3 und 13.)

Digitized by Google

Nr. 53. Schwarzbrodſuppe mit Eiern.

In einer Caſſerolle wird ein Theil Bouillon und ein Theil Jus nebſt dem nöthigen Salz und einem Stückchen Glace auf Feuer ins Kochen gebracht; hierauf ein Stückchen gutes Schwarzbrod, von welchem die Rinde abgerieben iſt, in kleine dünne Scheiben geſchnitten und auf einem Geſchirre, dünn auseinander liegend, in mittelmäßiger Ofenhitze zehn bis zwölf Minuten bräunlich geröſtet. Dieſes Brod kommt dann in die kochende Bouillon und muß einmal darin aufkochen, wonach die Suppe ſogleich angerichtet wird. Kurz vor dem Serviren kommen ſo viele Eier, als Perſonen an der Tafel ſind, dazu; von jedem Ei muß jedoch das Weiße zur Hälfte weggenommen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 3.) — Man kann auch pochirte Eier in dieſe Suppe geben. (S. Abth. XIV. Nr. 56 §. 2.)

Nr. 54. Suppe à la Jardinier.

Hierzu nimmt man einige geſchälte und zerſchnittene Kartoffeln, etwas Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, Peterſilienwurzel, Kerbel, Sauerampfer, einige Bohnen und Kernerbſen ꝛc. nebſt einigen Scheiben rohen Schinken. Nachdem die Wurzeln und Kräuterarten gewaſchen und klein zerhackt ſind, läßt man Alles zuſammen in einer Caſſerolle mit einem gehörigen Stück Butter eine Zeit lang langſam anſchwitzen, und füllt dieſe Vorbereitung dann zur Hälfte mit Bouillon und zur Hälfte mit Jus zum nöthigen Theile auf. Wenn hierauf noch das gehörige Salz und einige Löffel voll Mehl mit Butter gelblich geröſtet, und mit der Suppe in Verbindung gebracht ſind, ſo wird dieſelbe nach halbſtündigem Kochen durch ein Haartuch geſtrichen und hierauf auf dem Feuer wieder ins Kochen gebracht, noch einige Zeit von der Seite gekocht und dabei fleißig abgeſchäumt. Iſt nach dieſer Behandlung die Suppe gehörig gebunden, ſo wird ſie mit ein wenig Spinatſaft ſchön grün gefärbt und hierauf mit einer liaison von mehreren gelben Eiern, welche mit ein wenig ſüſſem Rahm verrührt ſind, heiß legirt. Wenn zuletzt noch ein gutes Stück Glace dazu gegeben iſt, ſo wird der Geſchmack im Salz unterſucht und die Suppe durch ein Haarſieb in eine Terrine paſſirt. Kurz vor dem Serviren gibt man noch geröſtete Milchbrodkrüſtchen in die Suppe. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3, 55 und 56 §. 21.)

Digitized by Google

Zweite Abtheilung,

bestehend in Gemüsen.

Nr. 1. Cardons. (Spanische Artischocken).

Von den Cardons werden nur die unteren Theile der Rippen, welche durchaus fest sind, genommen, die hohlen und pelzigen Theile nach oben sowie die äußeren Rippen der Pflanze sind nicht viel werth; die feineren und durch die Bleiche schön weiß gewordenen Theile nach innen sind die besten. Man schneidet dieselben in drei bis vier Zoll lange Stücke, reinigt sie inwendig und auswendig von ihrer Haut, durch Brühen in siedendem Wasser und Abreiben mit feinem Salz und einer Serviette, und legt sie in frisches Wasser, die Herzstiele dreht man mit dem Messer von den äußeren harten Theilen rund ab, und legt sie dazu. Sind auf diese Art die nöthigen Cardons vorbereitet, so werden dieselben, wenn sie gewaschen sind, mit frischem Wasser, einer Zwiebel, Gelberübe, etwas Sellerie und Lauch, sehr wenig oder gar keinem Salz, aber Butter, Nierenfett oder weißem Speck aufs Feuer gestellt und weich gekocht. Gewöhnlich müssen sie lange kochen, weßwegen sie öfter mit heißem Wasser aufgefüllt werden müssen, um sie im vollen Sude zu erhalten. Wenn die Cardons dann gar geworden sind, so werden sie mit einem Schaumlöffel aus ihrer Brühe auf eine Serviette und nachdem sie abgerommen in eine Casserolle gelegt, wozu dann noch eine rein und hellgekochte, hierauf nicht sehr dick abgerührte und mit Glace kräftiger gemachte, dem nöthigen Salz versehene braune Sauce kommt. Bei dem Anrichten legt man die Cordons mit einer Gabel schön Lagenweise aufeinander und übergießt sie kurz vor dem Serviren mit dem Reste ihrer Sauce. (Abth. XIV. Nr. 3 u. 6.)

Digitized by Google

Nr. 2. Gefüllte Cardons.

Wenn die Cardons, wie in der vorhergehenden Nummer bemerkt, weich gekocht und auf eine Serviette gelegt ſind, ſo werden ſie alle in ihren Wölbungen mit einer zarten und fein geriebenen Kalbfleiſch-Farce gefüllt, und je zwei gleiche zuſammengeklappt, und dann nochmals in einem Geſchirre neben einander liegend mit etwas Bouillon, Butter und Salz gekocht. Hierauf werden ſie, wenn die Farce gar iſt, mit einem Schaumlöffel auf eine Serviette gelegt, um abzulaufen. Nach dieſer Vorbereitung wird die nämliche Sauce, wie in der vorhergehenden Nummer, zubereitet, in welche die Cardons gelegt und mit dieſer noch fünf Minuten aufgekocht werden. Bei dem Anrichten wird ein dazu paſſendes tiefes, ſilbernes oder porzellanenes Geſchirr genommen, in welches die Cardons rundum ſchräg aufeinander liegend angerichtet und vor dem Serviren mit dem Reſte ihrer Sauce übergoſſen werden. (S. Abtheilung XIV. Nr. 1 und 13.)

Nr. 3. Artiſchocken.

Mit einem ſcharfen Meſſer werden die Artiſchocken-Böden von ihren Stielen und den grünen Schalen befreit. Wenn dann noch die kleinen ungleichen äußern Blätter davon entfernt und oben das Grüne der ſchön und feſt geſchloſſenen Blätter einen halben Zoll abgeſchnitten iſt, ſo werden die Artiſchocken-Böden (Blüthenſtiele) mit einer aufgeſchnittenen Citrone eingerieben, damit ſie nicht ſchwarz werden. Hierauf werden dieſelben in Salzwaſſer ſo lange gekocht, bis die haarigen Samentheile ſich von ihrem Boden loslöſen. Wenn dieß erfolgt iſt, ſo legt man ſie alle in friſches Waſſer und nimmt darin nach dem Abkühlen die inneren Theile aus denſelben heraus. Dieſe Arbeit muß aber mit Vorſicht geſchehen, damit die großen äußern Blätter nicht von dem Boden losgeriſſen werden. Nach dieſer Vorrichtung müſſen die Artiſchocken alle an dem grünen Theile mit Bindfaden umbunden werden, wonach ſie in eine Caſſerolle nebeneinander geſetzt und mit etwas Bouillon, Butter und Salz noch eine Zeit lang kochen müſſen, bis die Böden gehörig weich ſind. Vor dem Anrichten werden ſie umgekehrt auf eine Serviette gelegt, von ihren Fäden befreit und in der Runde auf eine Platte aufgeſetzt. Iſt dieſes geſchehen und hat man eine eben ſo zubereitete braune Sauce wie bei den Cardons Nr. 1 dieſer Abtheilung gemacht, welche hierzu aber einen Grad dicker ſeyn kann, ſo werden Letztere in ihren Höhlungen damit voll gefüllt, und zur Tafel

Digitized by Google

gegeben. Nach Belieben kann auch ein Theil Sauce extra dazu servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1.)

Nr. 4. Artischocken à l'Italienne.

Wenn Artischocken wie in der vorhergehenden Nummer oben und unten zurecht geschnitten sind, so werden sie abtheilungsweise mit der grünen Seite beinahe bis an den Boden in heißes Oel gestellt und hart gebacken; doch müssen die Blätter grün bleiben und dürfen nicht verbrennen. Sind hierauf die Artischocken alle auf diese Weise behandelt, so wird eine jede in vier gleiche Theile getheilt und aus jedem Theilchen wird der Samen ausgeschnitten. Dieses Ausschneiden muß mit Vorsicht ausgeführt werden, damit die großen äußeren Blätter fest an ihrem Bodentheile hängen bleiben; hierauf kommen sie in eine Casserolle, worin ein Stückchen neben das andere paßt, und werden darin mit Bouillon, etwas Salz und Butter weich gekocht. Bei dem Kochen muß darauf geachtet werden, daß man nicht zu viel Bouillon nimmt, weil die Blätter nicht mitkochen dürfen. Wenn dies beendigt ist, so wird eine wie bei den Cardons Nr. 1 dieser Abtheilung zubereitete Sauce mit einer Portion fines herbes vereinigt, worin die Artischocken-Böden nach einander getaucht und dann auf eine Platte neben einander angerichtet werden. Der Rest der Sauce muß extra dazu servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1 und 19.)

Nr. 5. Artischocken gefüllt.

Zu diesem Zwecke schneidet man die Stiele sowie die grünen Schalen von den Böden der Artischocken und die großen Blätter von den Seiten derselben bis auf die Herzspitze schön rund weg, so daß nur wenig von dem Fleische verloren geht. Nach dieser Vorrichtung werden die Artischocken in Salzwasser weich gekocht, und dann in kaltes Wasser gelegt, worauf die noch wenigen Blätter und der Samen rein abgenommen werden. Wenn dieselben nun noch ein wenig zurecht geschnitten und abgetrocknet sind, so werden sie mit einer guten Kalbfleisch-Farce in ihrer Vertiefung gefüllt und oben etwas erhöht, glatt gestrichen, dann in einer Casserolle in kochender Bouillon mit etwas Butter und Salz nebeneinander gesetzt und die Casserolle fest schließend zugedeckt. Wenn alsdann die Farce gar geworden ist, so werden die Artischocken-Böden auf eine Serviette gelegt, damit sie abrinnen und hierauf auf eine Platte gesetzt, wonach sie ebenfalls mit einer gu-

Digitized by Google

ten braunen Sauce wie die Cardons Nr. 1 dieſer Abtheilung übergoſſen und zur Tafel ſervirt werden.*) (Siehe Abtheilung XIV. Nr. 1 und 13.)

Nr. 6. Kartoffeln à la Goetz.

Wenn ein Theil Kartoffeln in Salzwaſſer abgekocht, dann geſchält und mit dem Meſſer rundum egal abgedreht ſind, ſo werden ſie in gleiche, einen guten Meſſerrücken dicke Scheiben geſchnitten, dann in eine Caſſerolle gelegt, wozu eine kräftige, mit ganz wenig Eſſig verkochte und dem nöthigen Salze verſehene braune Sauce kommt, in welcher die Kartoffeln noch einige Minuten aufkochen müſſen. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 6.) Die Beilage dazu kann nach Belieben aus der Abtheilung III. gewählt werden. — In der braunen Sauce kann, ehe ſie zu den Kartoffeln paſſirt wird, auch noch ein halbes Lorbeerblatt und eine Priſe Pfeffer mitkochen.

Nr. 7. Ganzer Wirſing mit Feldhühnern.

Wenn ganze Wirſinghäupter beſehen, von ihren äußern Blättern befreit, die Stängel ſcharf an den Häuptern abgeſchnitten ſind und in dieſen Theil ein tiefer Kreuzſchnitt gemacht iſt, ſo werden ſie gewaſchen und in Salzwaſſer halb gar abgebrüht, alsdann in friſches Waſſer gelegt und nach ihrem Abkühlen ausgedrückt. Man legt ſie hierauf neben einander in eine Caſſerolle, wozu nach der Quantität Wirſinge, die nöthige Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und Bouillon oder Jus kommen. Von letzteren beiden Theilen wird jedoch nur ſo viel dazu genommen, daß, wenn die Wirſinge kurz gekocht ſind, dieſelben nur dreiviertel gar ſein dürfen. Hierauf wird gute kräftige aber nicht zu ſcharfe braune Sauce dazu gegeben, in welcher ſie noch ſo lange gekocht werden, bis ſie vollends gar ſind und die Sauce ihre gehörige Bindung erhalten hat. Die Feldhühner dazu werden in einer Caſſerolle gebraten und nachdem ſie kalt geworden ſind, in ſchöne Stückchen geſchnitten und bei dem Anrichten der Wirſinge, vertheilt in dieſelben eingelegt. Der Fond in der Caſſerolle der Feldhühner wird von ſeinem überflüßigen Fette befreit, mit einem Theile brauner Sauce vermiſcht, aufgekocht, gebun-

*) Es iſt gerade nicht beſtimmt, daß man nur braune Sauce zu den Cardons und Artiſchoken anwendet; dieſe beiden Gemüſe können nach Belieben auch mit andern dazu paſſenden Saucen ſervirt werden, deren noch mehrere in dieſen Recepten zu finden ſind, z. B. Fricassée oder Maitre d'hôtel-Sauce ꝛc.

Digitized by Google

den abgerührt und durch eine Serviette passirt. Wenn nun das Anrichten beendigt ist, übergießt man die ganze etwas hügeligt gelegte Oberfläche der Wirsinge mit dieser **Fond-Sauce.** (S. Abtheil. XIV. Nr. 1, 2 und 6.) Wenn die schönen Stückchen der Feldhühner, nämlich die **Filets** oder Bruststücke, welche obenhin eingelegt werden, mit Wirsingen bedeckt sind, so müssen sie an den Seiten ein wenig hervorsehen.

Nr. 8. Kartoffeln au four.

Auf einem flachen Randgeschirr, worin eine ganz fein geschnittene Zwiebel mit einem Stück Butter weißgelb angeröstet ist, werden in Salzwasser abgekochte, geschälte und in feine Scheiben geschnittene Kartoffeln, wenn sie mit dem nöthigen feinen Salz und einer Prise Pfeffer bestreut sind, gelb geröstet, doch so, daß sie so ziemlich in ganzen Scheiben bleiben. Wenn die Kartoffeln geröstet und vom Feuer gestellt sind, so wird ein, von einigen Löffeln voll Mehl zubereitetes und noch warm mit einigen gelben Eiern verrührtes **Bechamelle** durch eine Serviette passirt. Sind diese beiden Vorrichtungen beendigt, so wird ein Theil (ungefähr ein Pfund) abgefettener magerer Schinken fein gehackt und eine gleiche Portion Parmesankäse auf einem Reibeisen gerieben, und alle diese Ingredienzien zur Hand gestellt. Hierauf wird ein tiefes mit einem hohen Rande versehenes silbernes oder porzellanenes Anrichtgeschirr mit Butter ausgestrichen (wird letzteres Geschirr benutzt, so muß dieses, um das Springen zu verhüten, auf einem Deckel mit Salz in den Ofen gestellt werden); auf dessen Boden kommt dann eine Lage **Bechamelle**, auf dieses eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage Schinken und auf diesen eine Lage Parmesankäse, dann wieder **Bechamelle** und so wird fortgefahren, bis das Geschirr gefüllt ist. Wenn das letzte **Bechamelle** aufgegossen und noch etwas Schinken und Käse darüber gestreut ist, so kommt ganz oben ein wenig feines braunes Reibbrod vertheilt darauf und wird mit zerlassener Butter in geringem Grade beträufelt. Die Speise wird dann in mittelmäßiger Ofenhitze ungefähr dreiviertel Stunden gebacken, wenn das Anrichtgeschirr in seiner Größe zu zwölf Personen gerechnet ist. (In Abth. XIV. Nr. 15 findet man das Recept zum **Bechamelle**, welches aber zu obiger Speise durch Milch ein wenig verdünnt sein muß.

Nr. 9. Sauerkraut à la Française mit Purée von Kartoffeln oder dürren Erbsen.

In einer Casserolle werden zwei bis drei ganz fein geschnittene

Digitized by Google

Zwiebeln mit einem guten Stück Butter gelb geröſtet, wozu ein beſtimmter Theil Sauerkraut kommt. Iſt Letzteres ſehr ſcharf, ſo wird es zuvor ein wenig ausgedrückt, mit etwas Bouillon die mit Jus vermiſcht iſt, und einer bis zwei Priſen weißem Pfeffer aufs Feuer geſtellt und ganz kurz und gar gekocht, ſo daß es beinahe anzieht. Hat das Sauerkraut nach dieſer Behandlung keine Flüſſigkeit mehr, ſo kommt ein Stückchen Glace, nach Belieben mehr oder weniger Champagner Wein, und wenn es von Butter nicht Glanz genug hat, noch etwas gutes Bratenfett, wenn ſolches gerade vorhanden iſt, dazu. Das Fett von gebratenen Welſchen, Faſanen, Kapaunen, Gänſen oder Bratwürſten ꝛc. (wenn, wie geſagt, ſolches von einem oder dem anderen Braten gerade vorhanden iſt) giebt dem Sauerkraut einen ſehr delikaten Geſchmack und ſchönen Glanz. — Die regelrechte Zubereitung des Sauerkrauts beſteht aus folgenden fünf Punkten: 1. nicht zu weich gekocht; 2. Glanz von Butter oder feinerem Fette; 3. es muß ohne Sauce (wird ſie aber daran geliebt, ſo darf aber doch nur ein ſehr geringer Theil angewendet werden) kurz und gebunden ſein und ſich ſo zu ſagen Schütteln beim Anrichten; 4. eine ſchöne dunkelgelbe Farbe haben, und 5. der Geſchmack muß mehr einer angenehmen Weinſäure gleichen als ſcharf ſein. —

a) Die Kartoffeln zu dem Purée, welches extra angerichtet, dazu ſervirt wird, werden geſchält, gewaſchen und in Salzwaſſer gar aber ganz abgekocht, damit ſich nicht zu viel Waſſer darunter miſcht. Nach dieſem wird das Waſſer abgeſchüttet, ein gutes Stück Butter und etwas ſüßer Rahm zu den Kartoffeln gegeben, wonach dieſelben ganz fein geſtoßen und durch ein reines Haarſieb geſtrichen werden. Wenn dieſes Purée wieder in eine Caſſerolle gebracht iſt, ſo wird daſſelbe auf ſchwachem Kohlenfeuer eine Zeitl lang gerührt, damit es weiß, glatt und zart wird. Beginnt es während dieſer Bearbeitung dick zu werden, ſo rührt man noch ſüßen Rahm darunter. Iſt zuletzt dieſes Purée noch mit dem nöthigen Salze verſehen und angerichtet, ſo kommt auf die eine Seite feines, weißes, in Butter gelbbraun geröſtetes Reibbrod darauf. —

b) Das Erbſen-Purée, welches zur Abwechslung dienen kann, wird auf folgende Art zubereitet: Geſchälte dürre Erbſen werden mit Waſſer, einer Zwiebel, Gelberübe und einem Stückchen Lauch und Sellerie in einer Caſſerolle auf Feuer geſtellt und gar gekocht, wonach die Kräuter wieder alle heraus genommen und die Erbſen zerſtoßen und durch ein Haartuch geſtrichen werden. Hierauf werden einige Löffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter einige Minuten angeröſtet und dieſes mit

Digitized by Google

dem Purée vermischt, kochend heiß gerührt. Ist dasselbe zu dick geworden, so kann es mit Bouillon etwas verdünnt werden. Ist dann das Purée mit dem nöthigen Salze versehen und angerichtet, so kommt geröstetes Brod, wie bei dem vorhergehenden Kartoffel-Purée, darauf. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3 u. 5.) Die Beilage kann aus der Abtheilung III. gewählt werden.

Nr. 10. Sauerkraut mit Fasanen.

Die Fasanen hierzu werden, wenn sie gereinigt und dressirt sind, entweder mit Butter, etwas Zwiebel, Gelberübe und Salz in einer Casserolle hellgelb gebraten oder in dem Sauerkraute gekocht. Wird ersteres vorgezogen, so muß nach dem Braten die Jus derselben sammt dem Fette durch eine Serviette zu dem Sauerkraut passirt werden; die Zubereitung des Krautes kann aus Nr. 9 dieser Abtheilung ersehen werden, doch wird es hierzu in mehr hellgelber als dunkler Farbe bereitet, welches durch das Hinweglassen der Jus bezweckt wird. Die Fasanen werden in schöne Stückchen geschnitten und bei dem Anrichten des Krautes abtheilungsweise in dasselbe eingelegt, doch so, daß die schönsten Stückchen ein wenig hervorsehen. Als Zugabe wird ein Kartoffel-Purée wie in der vorhergehenden Nr. 9 dieser Abtheilung angewendet.

Nr. 11. Sauerkraut mit Hecht.

Wenn das Sauerkraut nach dem Recepte Nr. 9 dieser Abtheilung zubereitet ist, so wird auf folgende Art ein Crême gemacht. In einer Casserolle werden einige Löffel voll Mehl mit sauerem Rahm glatt aber nicht sehr dünn angerührt, wozu noch einige gelbe Eier nebst dem nöthigen Salze kommen. Dieses zusammen wird auf Feuer zu einer dicken Masse abgerührt, und nachher passirt. Sind nun diese beiden Vorrichtungen beendigt, so wird ein Hecht von 3 bis 4 Pfund, wenn derselbe gereinigt und abgetrocknet ist, und man den Kopf und den Schwanz zwei Zoll abgeschnitten hat, der Länge nach gespalten und von dem großen Grate und den Gräten befreit. Diese Theile werden in zwei Zoll breite Stückchen geschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl panirt und nebst Kopf und Schwanz in Backbutter gar gebacken; hierauf werden die Stückchen, wo sie am dicksten sind, aufgebrochen und von ihren inneren Gräten befreit. Diese, so wie beide erstere Vorrichtungen werden nun zur Hand gestellt und auf folgende Art eingesetzt. In ein langes, mit einem hohen Rande versehenes Anricht-Geschirr, welches von Silber oder Porzellan seyn kann, kommen zuerst ein Theil Sauer-

Digitized by Google

kraut, dann oben und unten die beiden Endtheile des Hechts, und in die Mitte die kleineren Stückchen. Dieſes Alles wird länglich hügelartig mit dem übrigen Sauerkraut überdeckt, doch ſo, daß an dem Geſchirre Kopf und Schwanz hervorſehen; auf dieſe Kraut-Wölbung wird der Crême einen halben Zoll dick, glatt aufgetragen, und dieſer zuletzt mit feinem braunem Reibbrod überall dünn beſtreut, und dann durch leichte Eindrücke mit einem Löffel in ſchuppenartiger Garnitur geziert. Das Sauerkraut muß eine halbe Stunde lang vor dem Serviren in mittelmäßiger Ofenhitze ſtehen.

Nr. 12. Sauerkraut mit Gänſeleber-Paſtete.

Dazu wird die Hülle einer Gänſeleber-Paſtete benutzt, in welcher noch eine gute Portion von einem Diner übrig gebliebene Fülle iſt. Man ſticht mit einem Eßlöffel letztere in Stücken heraus und legt eine Lage Sauerkraut, welches wie in der Nr. 9 dieſer Abtheilung zubereitet iſt, aber nicht ſo fett zu ſeyn braucht, hinein. Auf dieſes kommt eine Lage Fülle, und auf dieſe wieder eine Lage Sauerkraut, ſo wird fortgefahren im Einſetzen, bis die Fülle nebſt dem Kraut, die Paſteten-Hülle ausgefüllt hat. Den Deckel der Paſtete legt man oben darauf und ſtellt ſie, mit Bindfaden umbunden, auf einem flachen Randgeſchirr in geringer Ofenhitze warm. Zur Tafelzeit, und nachdem ſie durch und durch warm geworden iſt, wird ſie aus dem herausgedrungenen Fette gehoben, von dem Bindfaden befreit, und auf eine Platte geſetzt. Ein Kartoffel-Purée wie in der Nr. 9 dieſer Abtheilung wird extra dazu ſervirt.

Nr. 13. Grünes Erbſen-Gemüſe.

Feine und wo möglich egale Kernerbſen werden nach Verhältniß ihrer Portion mit der nöthigen Butter, einem Bouquet Peterſilie und ganz wenig Waſſer in einer Caſſerolle, welche feſt zuſchließt, auf Feuer geſtellt, und die Erbſen kurz und gar gekocht. Nach dieſem nimmt man die Peterſilie wieder heraus, und giebt nach Belieben mehr oder weniger feingeſtoßenen Zucker, das nöthige Salz und einige Eßlöffel voll weiße Sauce dazu. Dieſes zuſammen muß nochmals einige Minuten aufkochen; ſollten die Erbſen durch letztere Behandlung viel Saft ziehen, ſo muß derſelbe extra eingekocht und nachher wieder zu denſelben gegoſſen werden. Wenn ſie ganz fertig ſind, ſo müſſen ſie leicht gebunden aber doch nicht ſauceartig erſcheinen. Kurz vor dem Anrichten kommt noch ein wenig fein gehackte Peterſilie dazu. Die ganz friſchen,

Digitized by Google

und besonders alle feineren Gemüse dieser Art, werden besser in ihrem natürlichen Geschmacke gelassen, und nicht mit Kraft vermischt. Man kann sie jedoch auch nach Belieben durch Glace in kräftigeren Geschmack bringen. Die Beilage kann aus Abth. III. gewählt werden; am passendsten sind Croqueites von Milchner, Fleurons oder Croutons Nr. 9, 10 u. 11. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 5.)

Nr. 14. Grüne Erbsen en Fricassée.

Ist ein Erbsengemüse wie in der vorhergehenden Nummer aber ohne fein gehackte Petersilie bis zum Anrichten fertig, so wird es mit einer liaison von einigen gelben Eiern mit einigen Löffeln voll süßem Rahm vermischt, heiß legirt. Wird ein Gemüse dieser Gattung auf solche Art zubereitet, so darf schon eher etwas Kraft angewendet werden. Die Beilage kann aus Abth. III. gewählt werden.

Nr. 15. Grüne Erbsen à l'Anglaise.

In reichlichem Wasser wird nebst einem Bouquet Petersilie und dem nöthigen Salze, eine Portion gute feine Kernerbsen weich gekocht, und dieselben hierauf zum Abrinnen auf einen Durchschlag geschüttet. Hierauf wird die nöthige Butter in einer Casserolle auf Feuer gesetzt, und hat selbe den gehörigen Grad des Heißwerdens erreicht, so kommt schnell etwas fein gehackte Petersilie dazu. Dieses zusammen wird alsdann noch schäumend heiß über die Erbsen gegossen, sobald diese in ein Gemüse-Geschirr angerichtet sind; das Petersilien-Bouquet muß jedoch bei dem Abschütten hinweggenommen werden. Als Beilage hierzu kann man Fleurons wählen. (S. Abth. III. Nr, 9.)

Nr. 16. Hopfen mit Eiern.

Soweit die Hopfen in ihrem ganz jungen Zustande zart sind, werden sie gereinigt, dann abgeschnitten, gewaschen und in Salzwasser dreiviertel gar abgebrüht. Nach diesem schüttet man sie auf einen Durchschlag und läßt sie gut abrinnen, oder drückt sie leicht aus; dieselben können auch noch eine Zeit lang in kaltes Wasser gelegt werden, damit der herbe Geschmack besser herauszieht, und nachher wieder abgeschüttet und dann erst ausgedrückt werden. Hierauf werden sie in einer Casserolle mit der nöthigen Butter, Bouillon und etwas Salz vollends gar gekocht, aber doch nicht zu weich, damit sie schön ganz bleiben. Sind dieselben kurz, so werden sie mit dem noch wenigen Saft den sie haben, mit einigen gelben Eiern wobei ein wenig Butter

Digitized by Google

iſt, heiß legirt und angerichtet. Die Beilage wird oben darauf an dem Rande des Anricht-Geſchirres herum gelegt. (S. Abth. XIV. Nr. 1 u. 56. §. 2.) Man kann auch über die Hopfen, wenn dieſelben mit Butter und Bouillon kurz gedämpft ſind, eine kräftige und gut gebundene Fricassée-Sauce paſſiren.

Nr. 17. Große Bohnen.

Dieſe Bohnen (welche man auch Saubohnen nennt) werden in ihrem grünen Zuſtande auf folgende Art zubereitet: Wenn dieſelben ausgekernt ſind, ſo werden die Kerne von ihrer weißgrünen Haut befreit, wodurch dieſelben in zwei Theile fallen. Hat man auf dieſe Art eine gehörige Portion geſchälter Kerne beiſammen, ſo werden ſie in Salzwaſſer halb gar abgekocht, doch ſo, daß ſie alle in ihren ganzen Hälften bleiben. Wenn ſie nun abgeſchüttet und mit der nöthigen Butter, Bouillon, Salz, einer Priſe weißem Pfeffer, und ganz wenig weißer Sauce vollends gar und kurz gedämpft ſind, ſo kommt noch etwas fines herbes und nach Belieben ein Stückchen Glace dazu. Iſt dieſes zuſammen nochmals heiß geworden und ſind die Bohnen in gutem Geſchmack, ſo werden ſie angerichtet. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3, 5 u. 19.) Die Beilage dazu kann nach Belieben aus der Abtheilung III. gewählt werden.

Nr. 18. Gemüſe von dürren Erbſen.

Gute dürre Erbſen in ihren Hülſen, werden in Waſſer mit einer Zwiebel, Gelberübe etwas Sellerie und Lauch ganz langſam weich gekocht. Mittlerweile wird etwas Mehl mit Butter gelb angeröſtet, und zur Hälfte mit Bouillon und zur Hälfte mit Jus nach und nach aufgefüllt und glatt gerührt. Iſt dieſe Sauce mit dem nöthigen Salze, einer Priſe Pfeffer und einem Stückchen Glace oder guter Braten-Jus gehörig gekocht, ſo werden die Erbſen abgeſchüttet, von den Kräutern befreit und in eine Caſſerolle gelegt, wozu dann die Sauce durch eine Serviette paſſirt wird, aber nur ſo viel als nöthig iſt, daß die Erbſen gut gebunden erſcheinen. Die Behandlung derſelben muß mit Vorſicht geſchehen, damit ſie ganz bleiben. Wenn die Erbſen in ein tiefes Geſchirr angerichtet ſind, ſo wird ein Viertheil derſelben mit in Butter braun geröſtetem Reibbrod, und das andere Viertheil mit grobgeſchnittenen und ebenfalls in Butter dunkelgelb geröſteten Zwiebeln belegt, ſo daß die eine Hälfte der Erbſen in dem Anrichtgeſchirr von dem Reibbrod und den Zwiebeln ganz bedeckt, die andere Hälfte der-

Digitized by Google

ſelben aber ganz frei iſt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 u. 3.) Die Beilage kann nach Belieben aus Abth. III. gewählt werden. — Die Erbſen können auch einen Tag zuvor in Waſſer eingeweicht werden, damit ſie ſich leichter weich kochen.

Nr. 19. Gemüſe von Linſen.

Dieſelben werden auf die nämliche Art wie die Erbſen in der vorhergehenden Nummer zubereitet, nur iſt dabei zu bemerken, daß das Mehl zu den Linſen brauner geröſtet und nur mit Jus aufgefüllt wird. Auch kommen weder Zwiebeln noch Brod bei dem Anrichten darauf. Die Linſen ſowohl wie die Erbſen dürfen nur mit wenig und leichtgebundener Sauce bereitet ſeyn. Als Beilage dazu wählt man gewöhnlich friſche oder geräucherte Bratwurſt.

Nr. 20. Grünes Bohnen-Gemüſe.

Man kocht dieſelben, wenn ſie gut von ihren Fäden befreit, gewaſchen und länglicht geſchnitten ſind, mit Butter, Salz, ein wenig Pfeffer, einem Bouquet Bohnenkraut und friſchem Waſſer gar und kurz. Hierauf gibt man einige Eßlöffel voll weiße Sauce daran, welche ſich bei nochmaligem Aufkochen der Bohnen mit dem kurzen Safte derſelben verbinden muß. Es darf aber durchaus nicht viel Sauce daran ſeyn, ſo zwar, daß man ſie beim Anrichten kaum daran bemerkt. Den Glanz der Bohnen kann man noch mit Butter, worin Bratwürſte gebraten ſind, verſchönern, wodurch ſich auch der Geſchmack verbeſſert. Kurz vor dem Anrichten wird das Bohnenkraut herausgenommen und etwas feine Peterſilie dazu gegeben. Nach Belieben können die Bohnen auch durch Glace kräftig gemacht werden. Die Beilage kann aus der Abth. III. gewählt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 5.)

Nr. 21. Friſche Brock-Bohnen.

Dieſe können, wenn ſie von ihren Fäden befreit, und in Zoll lange Stücke gebrockt ſind, in Salzwaſſer halb gar abgekocht, und hierauf mit etwas Butter, Salz, ein wenig weißem Pfeffer, einem Bouquet Bohnenkraut und der nöthigen Bouillon vollends gar gedämpft werden. Kurz zuvor, ehe ſie gar geworden ſind, gibt man auch einige Eßlöffel voll weiße Sauce und etwas Glace dazu, womit ſie noch einige Zeit, kochen müſſen. Bei dem Anrichten wird, wenn das Bouquet herausgenommen iſt, noch etwas feine Peterſilie daran gegeben. Die Brockbohnen müſſen, wenn ſie ganz fertig ſind, kurz und gebunden erſcheinen

Digitized by Google

ſo daß die Sauce kaum daran zu bemerken iſt. Man kann dieſelben auch gleich roh mit allen obigen Ingredienzien in einer Caſſerolle auf Feuer ſetzen und gar dämpfen, wonach ſie wie oben bemerkt, mit weißer Sauce, etwas Glace, Peterſilie und gutem Bratenfett, wenn ſolches gerade vorhanden iſt, fertig gekocht werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 u. 5.) Die Beilage wird nach Belieben aus der Abtheilung III. gewählt. Bei der letzteren Bereitungsart werden die Bohnen ſtatt Bouillon mit friſchem Waſſer aufgeſetzt.

Nr. 22. Friſche Bohnen au Gratin.

Wenn Bohnen wie in der vorhergehenden Nummer zubereitet und angerichtet ſind, ſo wird ein Theil braun geröſtetes Reibbrod mit etwas fines herbes vermiſcht, über die Bohnen gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 19.) Die Beilage kann nach Belieben aus der Abtheilung III. gewählt werden.

Nr. 23. Eingemachte Bohnen.

Wenn die eingemachten Bohnen in Waſſer zehn Minuten abgekocht, dann in friſchem Waſſer abgekühlt und wieder ausgedrückt ſind, ſo werden ſie mit der nöthigen Butter, Bouillon, Salz und ein wenig weißem Pfeffer kurz und gar gekocht. Hierauf gibt man noch einige Eßlöffel voll weiße Sauce dazu, womit ſie durch nochmaliges Aufkochen in gebundenen Zuſtand gebracht werden. Bei Gemüſen dieſer Art iſt es beſſer, etwas Glace anzuwenden. Zu gleicher Zeit müſſen auch dürre weiße Bohnen in Waſſer aufgeſetzt werden, welche man, wenn ſie gar ſind, zum Abrinnen auf einen Durchſchlag ſchüttet, dann in etwas weißer Sauce mit ein wenig Butter, Glace und dem nöthigen Salze zwei bis drei Minuten aufkochen läßt. Hierauf werden die grünen Bohnen zuerſt angerichtet und in deren Mitte eine Vertiefung gemacht, in welche die weißen kommen. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 u. 5.) Die Beilage dazu kann aus Abtheilung III. gewählt werden. Zu den grünen Bohnen kann auch beim Anrichten feine Peterſilie angewendet werden.

Nr. 24. Eingemachte Brock-Bohnen.

Dieſe Bohnen, welche nachdem ihre Fäden abgezogen ſind, in ganzem Zuſtande in Salzwaſſer abgebrüht und dann eingemacht werden, müſſen, wenn ſie gekocht werden ſollen, wie die friſchen Brock-Bohnen gebrockt ſeyn. Sie werden hierauf nochmals in purem Waſſer weich und gar

Digitized by Google

gekocht, dann abgeſchüttet und mit kaltem Waſſer abgeſchwenkt. Wenn dies geſchehen iſt, ſo gibt man ganz wenig weiße Sauce mit etwas Butter, Glace, dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer an die Bohnen und kocht ſie einigemal auf. Vor dem Anrichten, wenn ſie in gehörigem Geſchmacke ſind, kommt noch etwas feine Peterſilie dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 5.) Die Beilage kann nach Belieben aus der Abth. III. gewählt werden. — Auch kann dürres Bohnenkraut, wenn es eine Stunde in Waſſer eingeweicht und fein zerhackt iſt, zu den Bohnen angewendet werden. Wenn dasſelbe in ausgewachſenem Zuſtande gedörrt iſt, ſo werden nur die kleineren Blätter zerhackt.

Nr. 25. Blumenkohl.

Wenn die Blüthenköpfe derſelben von allen Blättern befreit und ſo viel es ſeyn kann, die Haut von den großen und den kleinen Stielen abgezogen iſt, ſo werden ſie in Waſſer mit einem Stückchen Butter und dem nöthigen Salze gar gekocht. Hierauf wird etwas Mehl und Butter mit einem Löffel in einer Caſſerolle verarbeitet und nach und nach mit einem Theil Blumenkohl-Waſſer und einem Theil Bouillon aufgefüllt und auf Feuer abgerührt. Wenn dieſe Sauce gar iſt, ſo wird ſie mit einigen gelben Eiern und etwas Butter legirt, dann mit dem nöthigen Salze verſehen und durch eine Serviette paſſirt. Hierauf wird der Blumenkohl mit einem Löffel aus dem Waſſer zum Abrinnen auf eine Serviette gelegt, dann in eine tiefe Platte angerichtet und mit der Sauce übergoſſen.

Nr. 26. Wirſing mit Kaſtanien.

Wenn Wirſinge wie in Nr. 7 dieſer Abtheilung vorbereitet ſind, ſo werden ſie in zwei, ſind ſie groß in vier Theile geſchnitten und in einer Caſſerolle mit der nöthigen Butter, etwas Salz, ein wenig weißem Pfeffer und Bouillon Dreiviertel gar gekocht. Hierauf kommen einige Eßlöffel voll weiße Sauce dazu, wonach ſie vollends gar kochen müſſen. Vor dem Anrichten kann auch noch etwas Glace dazu gegeben werden. Das Wirſing-Gemüſe muß kurz und gebunden, darf aber nicht dick von Sauce ſeyn, wenn es fertig iſt. — Die Kaſtanien hierzu werden in Waſſer einigemal aufgekocht und von ihren Schalen gereinigt, hierauf mit etwas Waſſer und Butter in einem breiten Geſchirr worin ſie nebeneinander liegen, kurz und gar gekocht, doch ſo, daß ſie alle ganz bleiben. Alsdann wird ein wenig feines Salz, etwas Zucker, eine Priſe Pfeffer und einige Eßlöffel voll gute Braten-Jus,

Digitized by Google

Glace oder dünne braune Sauce dazu gegeben, womit die Kastanien nochmals einige Minuten kochen müssen, bis sie sich glaciren. Ist das Wirsing-Gemüse angerichtet, so wird es mit den Kastanien garnirt. (S. Abtheil. XIV. Nr. 1, 2, 3, 5 und 6.) Die Beilage dazu kann nach Belieben aus der Abtheilung III. gewählt werden.

Nr. 27. Gedämpftes Weißkraut.

Die von den äußeren Blättern gereinigten Weißkrautköpfe werden gewaschen, durch einen Kreuzschnitt in vier gleiche Theile getheilt und aus jedem Theile die Strünke (Dorschen) ausgeschnitten. Diese vier Stücke müssen hierauf nochmals, wenn die Köpfe groß sind, ein jedes in zwei bis drei Theile geschnitten werden. Ist das Weißkraut auf diese Art vorbereitet, so stellt man dasselbe in einer Casserolle mit etwas Butter, dem nöthigen Salze, einem Stückchen Zucker, einer Prise weißem Pfeffer und nur wenigem Wasser aufs Feuer und dämpft es kurz und gar. Hierauf kommen noch einige Löffel voll gute und kräftige braune Sauce dazu, mit welcher das Kraut mit seinem noch wenigen Saft zu einer leichten Verbindung aufkochen muß. (S. Abth. XIV. Nr. 6.) Die Beilage dazu kann aus der Abtheilung III. gewählt werden.

Nr. 28. Kartoffeln à la Bechamelle.

Wenn Kartoffeln wie in der Nr. 8 dieser Abtheilung vorbereitet und wieder kalt gestellt sind, so vereinigt man dieselben mit ganz wenigem nicht sehr dickem und etwas kräftigem Bechamelle. Hierzu gibt man einige in Zoll große Stücke geschnittene Häringe, welche von ihrer Haut und allen Gräten gut gereinigt sind und einige Stunden in Wasser und Milch eingeweicht waren. Die Kartoffeln werden dann nebst den Häringen lagenweise in ein Anrichtgeschirr mit einem hohen Rande eingesetzt, welches mit Butter ausgestrichen ist. Ganz oben darauf kommt noch etwas Bechamelle, welches mit ein wenig feinem braunen Reibbrod bestreut, und dann mit ein bis zwei Eßlöffeln voll zerlassener Butter übergossen wird. Das Ganze wird dann in mittelmäßiger Ofenhitze ungefähr eine halbe Stunde gebacken und dann servirt. Wegen der Häringe muß mit Vorsicht gesalzen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 15.)

Nr. 29. Rosenkohl.

Die Rosenkohlköpfchen werden von den äußern und nicht angeschlossenen Blättern befreit und gewaschen, hierauf in gut gesalzenem Wasser drei Viertel gar gekocht, dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag ge-

Digitized by Google

ſchüttet und leicht ausgedrückt. Hierauf wird mit ganz wenig weißer Sauce, einem guten Stück friſcher Butter, etwas Glace, dem nöthigen Salze und einer Priſe weißem Pfeffer eine gute abgerührte Sauce vorbereitet, in welche der Roſenkohl noch warm gelegt und vollends gar gekocht wird, doch mit Vorſicht, damit die Köpfchen alle ſchön ganz bleiben. Das noch in dem Roſenkohl befindliche Waſſer, welches, ohne ſie zu zerdrücken, nicht herausgebracht werden kann, vereinigt ſich gleich bei dem Aufkochen mit der Sauce, wodurch die nöthige Bindung entſteht. Iſt gerade gutes Bratenfett vorhanden, und der Roſenkohl kann noch einen Theil von ſolchem vertragen, ſo gibt ihm dieſes einen ſchönen Glanz und verbeſſert den Geſchmack desſelben. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 5.) Die Beilage kann aus der Abth. III. gewählt werden.

Nr. 30. Geſtürzte Kartoffeln.

Wenn die nöthigen Kartoffeln wie in der Nr. 8 dieſer Abtheilung vorbereitet und wieder kalt geſtellt ſind, ſo vereinigt man dieſelben mit ganz wenigem, dickem, kräftigem, mit einigen gelben Eiern legirtem und durch eine Serviette paſſirtem Bechamelle, wozu noch das nöthige Salz kommt. Hierauf wird eine runde hohe Form oder Caſſerolle gut mit Butter ausgeſtrichen, auf deren Boden ein Stückchen feines Papier gelegt und dieſes nochmals mit Butter beſtrichen. Die Form wird dann mit feinem braunem Reibbrod ausgeſtreut und mit den Kartoffeln gefüllt, nonach dieſelben in einem heißen Ofen neben und unten eine dunkelgelbe Farbe nehmen müſſen. Wenn dieſes erfolgt iſt, ſo werden ſie rings herum, wenn es nöthig iſt, mit einem großen Meſſer umfahren, um das Angebackene vom Rande loszulöſen, dann auf eine Platte geſtürzt, von dem Papiere befreit und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 15.)

Nr. 31. Gedämpfter Blaukohl mit Kaſtanien.

Wie bekannt, iſt der Kohl zur Winterzeit, wenn er einmal durchgefroren iſt, am Beſten. Von ſolchem Kohle werden die beſten Blätter mit dem zarten Rippenſtiel in großen Sträußchen ausgeleſen und gut gewaſchen. Nach dieſer Vorrichtung wird der Kohl mit wenigem Waſſer, einem guten Stück Butter, dem nöthigen Salze und einer Priſe weißem Pfeffer in einer Caſſerolle kurz und weich gedämpft. Hierauf kommt eine gehörige Portion geſtoßener Zucker, etwas Glace und einige Eßlöffel voll weiße Sauce daran, welches zuſammen nach wiederholter Umſchwenkung noch einige Minuten aufkochen muß. Sollte der Kohl nach dieſer Behandlung nicht Glanz genug haben, ſo kann derſelbe mit

Digitized by Google

einem Theil feinem Bratenfette erſetzt werden. Dieſes Gemüſe muß ziemlich fett und durch Zucker im Geſchmacke angenehm gemacht werden, um ſo viel als möglich das Herbe des Kohls zu beſeitigen. Iſt hierauf der Kohl auf die vorgeſchriebene Weiſe bereitet und noch in ziemlich ganzen Sträußchen angerichtet, ſo wird er am Rande ringsum mit Kaſtanien garnirt. Die gewöhnliche Beilage iſt Bratwurſt; nach Belieben kann auch aus der Abtheilung III. eine andere dafür gewählt werden. (S. Abtheilung XIV. Nr. 3 u. 5 und Nr. 26 dieſer Abtheilung.)

Nr. 32. Geſtürztes Weißkraut.

Zur erſten Vorbereitung dieſes Gemüſes werden zwei bis drei nicht ſehr feſt geſchloſſene, von den äuſſeren Blättern gereinigte und gewaſchene Weißkrautköpfe in ihrer Mitte gerade durchgeſpalten und hierauf mit etwas Waſſer und Butter drei Viertel gar gekocht. Dann kommt ein wenig Zucker und Salz dazu, womit daſſelbe vollends kurz und weich eindämpfen muß, wonach es auf eine Serviette gelegt wird. Während dieſer Zeit wird von einigen Löffeln voll Mehl ein Bechamelle zubereitet, welches über eine Portion gar gekochtes, in kleine dünne Stücke geſchnittenes friſches Schweine- und Ochſenfleiſch und eine gleiche Portion gebratene, dann abgehäutete und in Scheiben geſchnittene Bratwurſt und einen Theil zubereitete Kaſtanien paſſirt wird. Dieſes Ragoût bildet die zweite Vorbereitung, wobei aber zu bemerken iſt, daß das Bechamelle gut gebunden ſeyn muß, und nicht mehr davon zu dem Ragoût kommen darf, als zu deſſen Bindung nöthig iſt. Als dritte Vorbereitung wird eine gute und zarte Farce von Kalbfleiſch und Bratwurſtfüllſel gemacht. Wenn nun dieſe drei Vorbereitungen beendigt ſind, ſo wird eine runde hohe Caſſerolle oder glatte Form gut mit Butter ausgeſtrichen, und auf dem Boden und an den Seiten, wenn das Weißkraut erkaltet iſt, mit mehreren Blättern desſelben gut ausgelegt, (ſind die Blätter ſehr groß und ſtehen mit dem großen Rippentheile über die Form hinaus, ſo werden ſie bis zur gänzlichen Füllung zurückgebogen). Auf dieſen Krautboden kommt zuerſt in die Mitte etwas Farce und neben um die Farce im Kranze herum ein wenig grob zuſammen geſchnittenes Weißkraut, in deſſen Mitte, welches eine kleine Vertiefung bildet, kommt nun ein Theil von dem Ragoût, um daſſelbe herum wird alsdann wieder etwas Farce gelegt, worauf wiederum ein wenig geſchnittenes Weißkraut kommt, deſſen Vertiefung ebenfalls mit etwas Ragoût ausgefüllt wird. So muß mit dem Ein-

Digitized by Google

setzen fortgefahren werden, bis die Casserolle oder Form voll ist; die Oberfläche wird dann mit Farce zugedeckt und die über die Form hinaus stehenden Weißkrautblätter darüber gelegt. So vorgerichtet, stellt man die Form bis zur Hälfte in eine Casserolle voll kochenden Wassers, deckt einen Deckel, auf welchem glühende Kohlen liegen, auf diese Casserolle und läßt das Gemüse eine gute Stunde kochen, worauf es auf eine Platte gestürzt, die heraus fließende Bouillon abgeschüttet, und das Weißkraut rundum mit Kastanien garnirt, und mit einer gut zubereiteten und kräftigen braunen Sauce übergossen wird. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 13 u. 15 und Nr. 26 dieser Abth.).

Nr. 33. Kohlraben.

Wenn Kohlraben geschält und von denselben die zarten Theile in gehörige gut zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten und gewaschen sind, so werden sie in Salzwasser dreiviertel gar abgekocht, dann auf einen Durchschlag geschüttet und mit frischem Wasser abgekühlt. Hierauf wird in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter, einigen Löffeln voll weißer Sauce, etwas Glace, Bouillon und dem nöthigen Salze eine nicht sehr dicke Sauce bereitet, in welche die Kohlraben gelegt werden und worin sie vollends gar und gebunden kochen müssen. Die zartesten grünen Blätter von den Kohlraben werden zu gleicher Zeit grob zusammengeschnitten, gewaschen in Salzwasser halb gar abgebrüht, dann abgeschüttet, mit frischem Wasser abgekühlt und ballenweise ausgedrückt, diese ein paarmal übers Kreuz durchgeschnitten und in einer Casserolle mit etwas Bouillon, Butter, dem nöthigen Salze und einer Prise weißem Pfeffer vollends gar gekocht, wozu man noch, wenn dieses Gemüse kurz und weich ist, einige Löffel voll weiße Sauce und etwas Glace gibt, und das Gemüse nochmals zwei Minuten damit durchkochen läßt. Sind hierauf beide Theile in gutem Geschmacke zubereitet, so wird von dem Grünen auf einer Platte ein Kranz angerichtet, in dessen Mitte die weißen Kohlraben gelegt werden. Eine beliebige Beilage dazu kann man aus der Abtheilung III. wählen. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 u. 5.)

Nr. 34. Gefüllter Häupter-Salat.

Schöner großer Häupter-Salat wird von seinen äußeren Blättern gereinigt, und in seinen Strünken (Dorschen) durch kleine Kreuzschnitte eingekerbt, hierauf gut von dem Sande gewaschen und in Salzwasser halb gar abgebrüht, und dann mehrere Stunden in kaltes Wasser ge-

Digitized by Google

legt, damit der etwa bittere Geſchmack gehörig auszieht. Nach dieſer Behandlung wird er nacheinander ausgedrückt und auf einer Serviette auseinander gelegt. Das Herz eines jeden Salathauptes wird hierauf mit einem rund geformten Theile Kalbfleiſch-Farce gefüllt, welche mit den Blättern des Salates wieder bedeckt wird. So vorbereitet kommt derſelbe dann in eine Caſſerolle, in welcher ein Stück neben das andere paßt, und wird mit etwas Bouillon, Butter und dem nöthigen Salze vollends gar und kurz gekocht, worauf ſein noch weniger Fond mit einer guten braunen Sauce vereinigt und dieſelbe mit dem Salat noch eine Zeit lang durchgekocht wird. Nach dieſer Zubereitung wird er lagenweiſe auf eine Platte angerichtet und mit dem Reſt der Sauce übergoſſen. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 6 u. 13.)

Nr. 35. Gefüllte Kohlraben.

Am beſten ſind junge, aber doch gut ausgewachſene Kohlraben hierzu anwendbar. Dieſelben werden geſchält, und dabei in eine ſchöne anſehnliche runde Form gebracht. Nach dieſer Vorrichtung wird an einer jeden der obere Theil beinahe einen Viertel Zoll dick abgeſchnitten. Dieſe abgeſchnittenen oberen Theile, welche gewöhnlich ein wenig grün ausſehen und auch ihr feines grünes Herz behalten können, bilden die Deckel. Hierauf werden die Kohlraben nacheinander in der Mitte mit einem Gemüſe-Bohrer oder Ausſtecher ausgehohlt, und dann in Salzwaſſer nebſt ihren Deckeln weich gekocht. Wenn dieſes geſchehen iſt, werden ſie in friſchem Waſſer abgekühlt und auf einer Serviette zum Abrinnen auseinander gelegt. Alsdann werden ſie in ihren Höhlungen mit einer feinen und zarten Kalbfleiſch-Farce gefüllt, mit ihren Deckeln wieder geſchloſſen, dann in eine Caſſerolle neben einander geſetzt, und mit ein wenig Butter, Bouillon und Salz noch einige Minuten gedämpft, bis die Farce gar iſt, wonach ſie auf eine Platte angerichtet und mit einer ähnlich zubereiteten Sauce wie bei den Cardons Nr. 1 dieſer Abtheilung übergoſſen und ſervirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1 und 13.)

Nr. 36. Gelberüben.

Die Gelberüben können ſowohl in älterem wie in jungem Zuſtande jederzeit gut und ſchön zubereitet werden. Bei dieſem Gemüſe iſt des reinen Geſchmackes wegen hauptſächlich zu bemerken (was auch bei allen übrigen Gemüſen beobachtet werden kann), daß, wenn man Butter in ihrem natürlichen Zuſtande dazu verwendet, dieſelbe ganz

Digitized by Google

frisch, gut und ohne Käse seyn muß. Ist aber dieses nicht der Fall und ist die Butter schon älter, so läßt man sie in einer Casserolle zuvor heiß werden und nimmt, wenn dieselbe von dem Feuer gestellt, und in ruhigem Zustande ist, den Schaum nebst den käsigen Bestandtheilen davon ab. Besonders ist dieses bei den Gelberüben, ihres feinen Geruches und Geschmackes wegen, zu beobachten. Das Recept zur schmackhaften Zubereitung derselben ist Folgendes: Aeltere Gelberüben werden gereinigt, gewaschen und in beliebige doch nicht zu lange und dicke Stückchen geschnitten, in Salzwasser halb gar abgekocht, dann auf einen Durchschlag geschüttet und mit frischem Wasser abgekühlt. Bei ganz jungen Gelberüben ist das vorherige Abkochen in Salzwasser nicht nöthig; dieselben werden, wenn sie nicht sehr dick sind, nur oben so viel wie möglich von dem grünen Fleische befreit und an den Kanten etwas rund abgedreht, und unten wird das Schwänzchen abgeschnitten. Sind sie aber etwas größer, so müssen sie alle, wenn sie, wie eben erwähnt, vorbereitet sind, einmal durchgeschnitten werden. Man macht dann, wie bemerkt, bei nicht ganz frischer Butter, das nöthige Stück hell und legt die Gelberüben nebst etwas Zucker, Salz, Bouillon und einer Prise weißem Pfeffer dazu, und kocht sie vollends gar und kurz, gibt dann etwas Glace (bei den ganz jungen nicht) und nur sehr wenig weiße Sauce daran, womit sie nochmals einige Minuten durchkochen müssen. Nach ihrer völligen Zubereitung müssen sie leicht gebunden seyn und schönen Glanz haben. Kurz vor dem Anrichten werden sie noch mit etwas feiner Petersilie vermischt, dann angerichtet und servirt. Die Beilage kann aus der Abtheilung III. gewählt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 5.) Zu frischen Gelberüben sind gebackene Hühner in Bierteig passend.

Nr. 37. Spinat. *)

Von dieser Gemüse-Art werden nur die schönsten und besten grünen Blätter genommen, welche, wenn sie rein ausgelesen, von einem Theile ihrer Stiele befreit und gewaschen sind, in Salzwasser halb gar abgebrüht werden. Hierauf wird der Spinat auf einen Durchschlag ge-

*) Wenn fein geschnittene Zwiebeln in einer Casserolle mit Butter weißgelb angeröstet, und dann mit ein wenig Bouillon gar und kurz gekocht sind, so kann hiervon bei dem Kochen der Wirsinge, des Rosenkohls, oder bei Zubereitung des Spinates und ähnlicher Gemüse ein Theil nach Belieben angewendet werden.

Digitized by Google

ſchüttet, mit friſchem Waſſer abgekühlt, ballenweiſe gut ausgedrückt und dann ganz fein zerhackt. Hierauf wird derſelbe mit einem Stück Butter, dem nöthigen Salze und ein wenig Pfeffer in einer Caſſerolle auf Feuer unter beſtändigem Rühren mehrere Minuten geröſtet. Iſt dieſes beendigt, ſo kommt ein Viertheil ſo viel weiße Sauce, als es Spinat iſt, nebſt einem Stückchen Glace dazu. Iſt Beides gut mit demſelben vereinigt und der Spinat in gehörigem Geſchmacke, ſo wird er angerichtet, und zur Beilage mit gebackenen Eiern garnirt. Eine andere beliebige Beilage kann aus der Abtheilung III. gewählt werden. — Auch kann man den Spinat auf folgende Art bereiten: Wenn derſelbe unten gut abgeſchnitten iſt, doch ſo, daß die Blätter feſt beiſammen bleiben, und alle ſchlechten Blätter von den guten entfernt ſind, ſo wird der Spinat gut gewaſchen, in Salzwaſſer gebrüht, zehn bis zwölf Sträuße in gerader Linie liegend ausgedrückt und ganz zubereitet, wobei man ſich nach Nr. 34 dieſer Abtheilung richten kann. — Zu bemerken iſt noch, daß der Spinat in erſterer Art, nachdem er mit Sauce vereinigt iſt, nicht mehr kochen darf, indem er ſonſt ſeine ſchöne grüne Farbe verliert. (S. Abth. XIV. Nr. 3 und 5.)

Nr. 38. Schwarzwurzeln.

Dieſes Wurzel-Gemüſe muß mit beſonderer Vorſicht behandelt werden, um es in ſchönem weißem Zuſtande zu erhalten. Die Schwarzwurzeln werden demnach von ihrer äußeren ſchwarzen Haut gut gereinigt und gleich eine nach der andern, ſo wie ſie gereinigt ſind, in Waſſer, welches mit etwas angerührtem Mehl vermiſcht iſt, gelegt. Nach dieſem werden ſie alle in anderthalb Zoll lange Stückchen geſchnitten, wobei man die dicken Theile in ihrer Mitte ſpaltet und gleichfalls bis zur Vollendung des Schneidens die Wurzeln in ſolches Waſſer legt. Iſt hierauf die zu einem Gemüſe beſtimmte Portion Schwarzwurzeln auf obige Art vorbereitet, ſo werden ſie im Salzwaſſer dreiviertel gar abgekocht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet, mit kaltem Waſſer abgekühlt, und in Letzterem noch eine Zeit lang ſtehen gelaſſen. Hierauf kommen ſie, wenn das friſche Waſſer wieder abgeſchüttet iſt, mit einem Stückchen Butter, dem nöthigen Salze und etwas Bouillon in eine Caſſerolle, worin ſie vollends weich gekocht, dann mit einigen Eßlöffeln voll weißer Sauce und einem Stückchen Glace durch mehrmaliges Aufkochen gut vereinigt und angerichtet werden. Die gewöhnliche Beilage zu dieſem Gemüſe ſind in Salzwaſſer

Digitized by Google

abgekochte, geschälte und in Butter mit etwas Salz leicht angeröstete englische Kartoffeln, welche im Kranze um dasselbe gelegt werden. Man kann auch, um den Kartoffeln Glanz zu geben, ein Stückchen Glace anwenden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 5.) Eine andere Beilage kann nach Belieben aus der Abtheilung III. gewählt werden.

Nr. 39. Rothkraut.

Wenn fest geschlossene Rothkrautköpfe von ihren äußeren Blättern gereinigt und gewaschen sind, so werden sie auf dieselbe Weise wie das Sauerkraut auf einem Gemüse-Hobel fein geschnitten. Hierauf setzt man das Rothkraut in einer frisch verzinnten, oder doch noch weißen Casserolle mit einem Stückchen Butter, etwas Essig, rothem Wein, Bouillon, dem nöthigen Salze und einer Prise Pfeffer auf nicht allzu starkes Feuer. Von den vier ersteren Ingredienzien darf zum Ankochen nur ein geringer Theil genommen werden, weil das Kraut, wenn es in nur wenig Flüßigkeit gekocht oder vielmehr blos gedünstet wird, eine schönere blaue Farbe bekömmt. Wenn das Kraut einmal schön blau ist, so kann mit obigen Ingredienzien nachgeholfen werden. Ist dasselbe nach einer halben Stunde gar und kurz gekocht, so kommt noch etwas Glace oder ein guter Kalbfleisch-Fond und nach Belieben einige Eßlöffel voll weiße oder kräftige braune Sauce dazu. Wenn dann das Rothkraut noch einigemal durchgekocht ist, und in einer schönen glänzenden blauen Farbe erscheint, und in einem guten piquanten Geschmacke ist, so wird es angerichtet. Die gewöhnliche Beilage dazu ist ein gebratener, dann in Stücke geschnittener und mit seinem Fond glacirter Hase. Auch können Bratwürste als Beilage dienen, von welchen man das Fett zu dem Rothkraut verwenden kann, indem solches den Glanz und Geschmack desselben hebt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3, 5 u. 6.) Bei Bereitung des Rothkrautes kann auch eine ganz fein geschnittene in Butter gelb geröstete Zwiebel nach Belieben in Anwendung kommen.

Nr. 40. Spargeln.

Die Spargeln werden von ihrer Mitte an bis oben an das fest geschlossene Köpfchen von den kleinen Seitenblättchen befreit, und mit der Schneide des Messers an den unteren Theilen von ihrer weißen Haut gereinigt. Hat man auf diese Art einen Theil Spargeln vorgerichtet, so werden dieselben gewaschen und bundweise zusammen gebunden, dann in Salzwasser weich gekocht und angerichtet. Die Sauce

Digitized by Google

dazu wird auf folgende Art zubereitet: In einer Caſſerolle werden einige Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter ganz glatt zu einem weichen Teige gearbeitet; derſelbe wird mit etwas von dem kochenden Spargelwaſſer auf Feuer nach und nach zu einer Sauce aufgefüllt und gekocht. Hierauf wird dieſe Sauce mit einigen gelben Eiern nebſt ein wenig Butter legirt, dann das nöthige Salz und etwas Eſſig dazu gegeben und die Sauce, wenn ſie ſchön gelb und in leichtgebundenem Zuſtande iſt, durch eine Servlette paſſirt und zu den Spargeln ſervirt. Letztere können auch in eine Miſchung von Eſſig, Oel, Salz und Pfeffer getaucht und ſo verſpeißt werden.

Nr. 41. Brockſpargeln.

Zu dieſem Gemüſe werden gewöhnlich die kleinen dünnen und ſchon etwas lang getriebenen Spargeln genommen. Wenn dieſelben von den Seitenblättchen gereinigt, und, ſo weit ſie zart ſind, in halb Zoll lange Stückchen geſchnitten und gewaſchen ſind, ſo werden ſie in Salzwaſſer gar gekocht, dann zum Abrinnen auf einen Durchſchlag geſchüttet und in eine wie in der vorhergehenden Nummer zubereitete Sauce gelegt. Kurz vor dem Anrichten kann man ein wenig Glace und feine Peterſilie dazu geben. Zu bemerken jedoch iſt, daß zu den Brockſpargeln nicht mehr Sauce genommen werden darf, als zu einer leichten Bindung des Gemüſes erforderlich iſt. (S. Abth. XIV. Nr. 3.) Die in der Abtheilung III. Nr. 9 beſchriebenen Fleurons paſſen als Beilage dazu.

Nr. 42. Gefülltes Weißkraut.

Schöne runde, nicht zu große, aber ſehr feſt geſchloſſene Weißkrautköpfe werden bis auf die hart anſchließenden Blätter von allen abſtehenden befreit, dann gewaſchen und an dem Strunke (Dorſchen) mit einem Meſſer ausgehohlt, die Oeffnung muß jedoch ſo viel wie möglich klein bleiben. Die ſchönſten und beſten Theile des ausgehohlten Weißkrautes werden in etwas Bouillon mit Salz weich gekocht, und hierauf abgeſchüttet. Alsdann wird das Weißkraut mit einer guten Kalbfleiſch-Farce (man kann auch Bratwurſtfüllſel nehmen), welche mit einem Theil zuvor ſchon zubereiteter Kaſtanien und dem abgekochten und klein geſchnittenen Weißkraut vermiſcht iſt, gefüllt. Hierauf bedeckt man mit den beſten abgeſchnittenen Blättern des Krautes die Oeffnungen, bindet jeden Kopf mit Bindfaden kreuzweiſe zu, legt dann das Kraut in eine Caſſerolle, gibt etwas Butter, Zucker, Salz, einige Speckſchei-

Digitized by Google

ben, eine Zwiebel und Gelberübe und so viel Bouillon mit Jus vermischt dazu, daß dasselbe bis zur Hälfte darin liegt. So eingesetzt, wird es auf Feuer gestellt, kurz gekocht, dann gewendet, und nochmals mit Bouillon und Jus aufgefüllt, dann wieder fest zugedeckt und kurz gekocht. Ist dasselbe nach dieser Behandlung noch nicht weich, so wird es immer wieder, wie oben bemerkt, aufgefüllt. Hierauf wird das Weißkraut wieder gewendet und auf der oberen und nicht ausgehohlten Seite durch mehrmaliges Begießen mit seinem kurzen Fond, wobei es aber in einem heißen Ofen stehen muß, schön glacirt. In Ermangelung eines heißen Ofens kann man den Casserolle-Deckel mit Kohlenfeuer belegen und unter langsamem Kochen in seinem Fond, dasselbe glaciren. Ist dieses gut und schön ausgeführt, so wird das Kraut aus der Casserolle genommen, aufgebunden, von den Zulegeblättern befreit und auf eine Platte angerichtet, dann mit einem scharfen Messer in passende Theile geschnitten, doch so, daß es beisammen liegen bleibt und dann mit Kastanien garnirt. Sein Fond wird mit etwas brauner Sauce und wenn es nöthig ist, noch mit einem Theil Jus vermischt, aufgekocht, im Geschmacke versucht, durch eine Serviette passirt und zur Hälfte über das angerichtete Kraut gegossen. Der Rest der Sauce wird extra dazu servirt. Diese Sauce kann eher gebunden als fließend seyn. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 6, 13 und Nr. 26 dieser Abtheilung die Zubereitung der Kastanien.

Nr. 43. Englische Kartoffeln mit saurem Rahm.

Hierzu nimmt man von den ächten, ganz kleinen und schön runden englischen Kartoffeln, welche zuerst in Salzwasser gar abgekocht und hierauf geschält werden. Hat man nun die gehörige Portion von diesen Kartoffeln vorgerichtet, so wird auf folgende Art die Sauce dazu gemacht. In eine Casserolle kommt ein Stückchen gute Butter, einige Löffel voll weiße Sauce, etwas Glace, das nöthige Salz und eine Prise weißer Pfeffer, und im Verhältniß zu einem Geschelde Kartoffeln, ein Schoppen guter sauerer Rahm. Dieses zusammen wird auf Feuer zu einer zarten gut gebundenen Sauce abgerührt, in welche die Kartoffeln gelegt und einige Minuten darin auf ganz gelindem Feuer gekocht werden. Wenn sie hierauf im Geschmacke gut sind, so werden sie einigemal umgeschwenkt, dann angerichtet und gleich servirt. Glacirtes Kalbfleisch oder gespickte und glacirte Kalbs-Fricandeaux können ab-

Digitized by Google

wechselnd als Beilage dazu gewählt werden. (Siehe Abthlg. XIV. Nr. 3 und 5.)

Nr. 44. Teltower Rüben.

Dieselben werden gut gereinigt, oben scharf abgeschnitten, die Kanten mit dem Messer ein wenig rund abgedreht, und unten von dem Schwänzchen befreit. Die kleineren Rüben können ganz bleiben, die größeren aber müssen einmal der Länge nach gespalten werden. So vorbereitet werden die Rüben in Salzwasser halb gar abgekocht, nach diesem auf einen Durchschlag geschüttet und mit frischem Wasser abgekühlt. Während dieser Behandlung wird in einer nicht mehr sehr weißen Casserolle ein Stückchen Zucker mit etwas Butter braun angeschwitzt. Wenn dieß erfolgt ist, so legt man die Rüben, nebst der noch nöthigen Butter, etwas Salz, Jus, Zucker und einer Prise Pfeffer dazu, und kocht sie damit weich und kurz. Zuletzt kommt noch ein Stückchen Glace und sehr wenig braune oder weiße Sauce dazu, womit sie noch einigemal aufkochen müssen. Wenn die Rüben dann leicht gebunden sind, guten Geschmack und schönen Glanz haben, so werden sie angerichtet. Die Beilage dazu kann aus der Abth. III. gewählt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 u. 6.)

Nr. 45. Weißerüben.

Gute, schöne und nicht sehr dicke Weißerüben werden der Länge nach gespalten und diese Theile wiederum in kleinere einen Zoll lange Stückchen getheilt, dann mit einem kleinen scharfen Messer die Schalen an denselben rund gebogen abgeschnitten. Man wendet nach diesem Schnitte jedes Stückchen um und schneidet ebenso unten die Kante von der einen nach der andern Seite zu ab. Durch diese zwei Schnitte muß der innere wie der äußere Theil der Stückchen ein gleiches Aussehen bekommen. So zurecht geschnitten, werden die Rüben gewaschen und in Salzwasser halb gar abgekocht, dann abgeschüttet, in eine Casserolle gelegt und mit etwas Butter, Zucker, dem nöthigen Salz und Bouillon vollends weich und kurz gekocht. Zuletzt gibt man noch ein wenig weiße Sauce und Glace dazu, womit die Rüben nochmals einige Minuten aufkochen müssen. Bei den Weißerüben ist vorsichtige Behandlung zu empfehlen, damit sie schön ganz bleiben. Die Beilage kann aus der Abth. III. gewählt werden. Die gewöhnliche ist gebackene Kalbsleber, welche, wenn die Rüben angerichtet sind, auf einem Teller extra dazu servirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 u. 5.)

Digitized by Google

Nr. 46. Weißerüben braun bereitet.

Wenn Weißerüben geschält und gewaschen sind, so werden sie, so viel wie möglich in gleich große viereckige Stücke geschnitten. Die weitere Zubereitung geschieht ganz nach dem Rezepte der Nummer 44 dieser Abtheilung. Die Beilage dazu kann nach Belieben aus der Abtheilung III. gewählt werden.

Nr. 47. Endivien.

Von der Endivie werden nur die inneren zarten gelben Blätter und Herze genommen und diese in zwei Theile geschnitten. Hat man nun einen gehörigen Theil derselben auf diese Art vorbereitet, so werden sie gut gewaschen und in vielem Wasser mit dem nöthigen Salz dreiviertel gar abgebrüht, dann abgeschüttet und einige Stunden in frisches Wasser gelegt, dann ballenweise gut ausgedrückt, drei bis vier mal durchschnitten, und in einer Casserolle mit der nöthigen Butter, Bouillon, etwas Salz und einer Prise Pfeffer gar und kurz gekocht. Wenn dies geschehen ist, kommt noch etwas weiße Sauce und ein wenig Glace dazu, womit dieselben nochmals einige Minuten durchkochen müssen. Die Beilage kann aus der Abtheilung III. gewählt werden; gewöhnlich gibt man Croutons oder Semmelschnitten dazu. (Siehe Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 5.)

Nr. 48. Lattich.

Die Zubereitung desselben geschieht ganz wie in der vorhergehenden Nummer. Der Lattich kann auch in größerem Zustande, gefüllt oder ungefüllt, ganz zubereitet werden; in diesem Falle wird er nach Nr. 34 dieser Abtheilung bereitet.

Nr. 49. Broccolikohl.

Von dieser Kohlart werden nur die zarten Blätter genommen, welche einigemal durchgeschnitten, dann gewaschen und in Salzwasser dreiviertel gar abgekocht werden. Die ganze fernere Behandlung richtet sich nach Nr. 47 dieser Abtheilung. Als Beilage werden gewöhnlich Farce-Cotelettes gewählt.

Nr. 50. Gurken-Gemüse.

Wenn Gurken von mittelmäßiger Größe geschält sind, so werden sie quer in zwei gleiche Theile getheilt, deren jeder nochmals in drei Stücke geschnitten wird. Der Einschnitt zum Theilen an den Gurken-

Digitized by Google

ſtücken geſchieht da, wo die Kerne an ihr Fleiſch angewachſen ſind; dieſe von der Natur ſchon deutlich bezeichneten Stellen, wie ſich eine Gurke mit Vortheil theilen läßt, ſind leicht zu finden. Nach dieſer Vorbereitung werden die Stücke gut von dem Samen befreit, dann in Salzwaſſer weich abgekocht, nachher zum Abrinnen auf einen Durchſchlag geſchüttet und in ein wenig gute kräftige Fricasée-Sauce gelegt. Eſſig oder Zitronenſaft kann bei der Sauce wegbleiben. (Siehe Abth. XIV. Nr. 8.)

Nr. 51. Gekochter Blaukohl.

Wenn Blaukohl ſo vorgerichtet und gewaſchen iſt, wie in Nr. 31 dieſer Abtheilung vorgeſchrieben, ſo wird er in Salzwaſſer dreiviertel gar abgekocht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet, mit friſchem Waſſer abgekühlt und ballenweiſe ausgedrückt; hierauf werden dieſe Ballen einigemal durchſchnitten und in einer Caſſerolle mit einem Stück Butter, dem nöthigen Salz, etwas Bouillon und ein wenig Pfeffer vollends weich und kurz gekocht, zuletzt mit einigen Löffeln voll weißer Sauce und etwas Glace vermiſcht und nochmals mehrere Minuten durchgekocht. Die Beilage kann aus der Abth. III. gewählt werden. Nach demſelben Rezepte werden die im Frühjahr entſtehenden Kohlſproßen zubereitet. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 5.)

Nr. 52. Kartoffeln à l'Anglaise.

Hierzu wird eine gute Sorte Kartoffeln genommen (gewöhnlich ſind die gelben am beſten zu dieſem Gemüſe), welche in Salzwaſſer gar abgekocht, dann geſchält, ein wenig rund abgedreht und in gut zwei Meſſerrücken dicke Scheiben geſchnitten werden. Wenn ſie hierauf in eine Caſſerolle gelegt ſind, ſo kommt eine Sauce dazu, welche auf folgende Art bereitet wird: Ein Stück Butter, einige Eßlöffel voll weiße Sauce, etwas Salz, Glace und Bouillon wird zuſammen auf Feuer heiß gerührt, im Geſchmack verſucht und über die Kartoffeln paſſirt, womit dieſelben noch zu einer leichten Bindung eindämpfen können. Wenn dies beendigt iſt und die Kartoffeln noch mit etwas feiner Peterſilie vermiſcht ſind, ſo werden ſie angerichtet.

Nr. 53. Zuckererbſen.

Wenn eine Portion Zuckererbſen von den Fäden befreit und gewaſchen iſt, ſo werden dieſelben in einer Caſſerolle mit einem Stück Butter und etwas Waſſer aufs Feuer geſetzt, feſtſchließend zugedeckt

Digitized by Google

und weich gedämpft. Ist dieses geschehen, so kommt noch das nöthige Salz, ein wenig weißer Pfeffer und nach Belieben mehr oder weniger Zucker und etwas weiße Sauce dazu; hiermit werden die Erbsen nochmals einige Minuten durchgekocht und wenn sie in gehöriger Bindung erscheinen, mit etwas feiner Petersilie vermischt, dann angerichtet und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 5.) Eine beliebige Beilage hierzu kann aus der Abth. III. gewählt werden. Am passendsten dazu sind Bovesen, Abth. III. Nr. 8.

Nr. 54. Broccoli.

Dieses Gemüse wird ganz nach dem Rezepte Nr. 25 dieser Abtheilung zubereitet. — Man kann es auch statt der Blumenkohl-Sauce mit einer kräftigen braunen Sauce, welche mit fines herbes vermischt ist, serviren. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6 und 19.)

Digitized by Google

Dritte Abtheilung,

bestehend in Beilagen zu den Gemüsen.

Nr. 1. Hühner in Bierteig.

Gebratene Hühner werden in gehörige Stückchen, nämlich in zwei Schlägel- und zwei Filet-Stücke und in ein Brust- und ein Rücken-Stück, geschnitten, dann auf eine Schüssel gelegt und mit wenigem Salz und Pfeffer, etwas Citronensaft oder Essig, einigen Zwiebelscheiben und Sträußchen ganze Petersilie eine Stunde marinirt. Nach Ablauf dieser Zeit werden sie aus der Marinate genommen, immer drei bis vier Stücke zusammen in Bierteig getaucht und in heißer Backbutter schwimmend, dunkelbraun gebacken, hierauf auf eine Serviette gelegt und von der Butter gut abgetrocknet, dann auf einen Teller angerichtet und als Beilage zu einem dazu bestimmten Gemüse servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 18.) Man kann die Hühner auch als Vorgericht*) serviren. Wenn sie als solches gelten, so richtet man sie auf eine schön über eine Platte gelegte Serviette an, und garnirt sie mit gebackener Petersilie, Abth. 7. Nr. 69 die Zubereitung desselben.

Nr. 2. Grillade von Hammelsbrust.

Eine Hammelsbrust wird in der Bouillon bei dem Ochsenfleisch ganz gar und weich gekocht, und wenn hierauf ihre Rippen herausgezogen sind, auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und ein wenig Pfeffer bestreut, auf ein Brett gelegt, mit einem flachen Deckel oder einem anderen Brette bedeckt und oben gut beschwert. Am besten

*) Alle Beilagen welche in dieser Abtheilung als Vorgerichte bezeichnet sind, können bei kleineren Tafeln, an der Stelle der Pastetchen und auch für solche geltend, servirt werden.

Digitized by Google

iſt für ſolche Arbeiten eine Preſſe. Iſt nach einer Stunde die Bruſt ſchön flach und kalt geworden, ſo ſchärft man oben und unten die Haut ganz dünn ab, erſetzt durch kleine Nachhülfe die Würzung wieder, taucht die Bruſt dann in einige verſchlagene Eier, panirt ſie in weißem Reibbrod von Milchbroden und legt dieſelbe auf ein Randgeſchirr, in welchem die nöthige zerlaſſene Backbutter iſt. Hierauf wird ſie bei ſchwachem Feuer auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken, und dann in beliebige Stücke geſchnitten. — Will man die Hammelsbruſt auf dem Roſte fertig machen, ſo geſchieht dieſes auf folgende Art. Man verarbeitet ein wenig fines herbes und zerlaſſene friſche Butter halb kalt mit den Eiern; hierin taucht man die Bruſt, nachdem ſie gewürzt iſt, ein, panirt ſie in Brod, beſtreicht hierauf einen Roſt mit Butter, legt die Bruſt darauf und grillirt ſie auf gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten ſchön braun. (S. Abth. XIV. Nr. 19.)

Nr. 3. Cracovie.

Dieſe Beilage kann von Geflügel, Kalbsmilchner, Kalbfleiſch oder anderen Fleiſch-Arten bereitet werden. Man nimmt hierzu von einer beliebigen Sorte, gar gedämpftes Fleiſch, ſchneidet daſſelbe in kaltem Zuſtande in kleine Würfel, und arbeitet dieſe mit einer gut gebundenen und kräftigen Fricassée-Sauce in einer Caſſerolle unter einander. (Alles Fleiſch hierzu muß mehr weißlich als braun gedämpft werden, wodurch ſein Fond, mit Bouillon vereinigt, zur Sauce angewendet werden kann.) Nachdem noch etwas fein gehackte Peterſille dazu gemiſcht iſt, wird dieſes Ragoût auf ein flaches Geſchirr auseinander geſchüttet und kalt geſtellt. Die Sauce muß jedoch ſehr gut assaisonirt ſeyn, und von derſelben nur ſo viel zu dem Fleiſch genommen werden, als zu deſſen Bindung nöthig iſt. Wenn nun das Ragoût erkaltet iſt, ſo werden mit zwei Eßlöffeln kleine zwei Zoll lange und einen Zoll dicke runde Theile formirt, welche zuerſt ohne Ey und dann mit Ey in weißem Reibbrode panirt werden. Iſt dieſes beendigt, ſo werden die Cracovies in heißer Backbutter, ſchwimmend, dunkelgelb gebacken, auf einer Serviette abgetrocknet und auf einen Teller angerichtet. — Als Vorgericht geltend, werden ſie wie die Hühner Nr. 1 dieſer Abtheilung angerichtet. (S. Abth. XIV. Nr. 8 und 54.) Die Cracovies können auch aus einer Miſchung verſchiedener Fleiſchreſte beſtehen, wobei auch noch Trüffeln, Champigons ꝛc. ſeyn dürfen; man nennt ſie dann Cracovie à la Financier.

Digitized by Google

Nr. 4. Panirte Kalbs-Cotelettes.

Wenn von dieſer Fleiſchſorte nach dem Nr. 43 der Abth. XIV. Cotelettes gemacht ſind, ſo werden ſie auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und ganz wenigem Pfeffer beſtreut, hierauf in Ey getaucht, in weißem Reibbrode von Milchbroden gut zuſammen haltend panirt, auf einem Randgeſchirre in ausgelaſſene Butter eingeſetzt und ſchnell auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken. Das ſchnelle Backen verurſacht, daß die Cotelettes in ihrem Safte bleiben. Dann werden ſie auf einen Teller in der Runde angerichtet und zu ihrem beſtimmten Gemüſe ſervirt.

Nr. 5. Rissolen.

Einen feinen geriebenen Teig behandelt man gerade wie einen Butterteig; derſelbe wird nämlich beim Ausrollen mehrmals überſchlagen. Nach dieſer Vorbereitung wird derſelbe ganz dünn, ungefähr in der Stärke eines Meſſerrückens in ein großes viereckiges Blatt gerollt; dieſes Blatt wird mit Ey beſtrichen, und an der vorderen Seite der Breite nach in Zwiſchenräumen von anderthalb Zoll mit langen oder runden Kalbfleiſch-Farce-Klößchen in einer Reihe belegt, doch ſo, daß zunächſt der Hand noch eine Zoll breite Teigfläche leer bleibt. Dieſer vordere leere Theil wird dann über die Klößchen geſchlagen und dieſe einzeln feſt zugeklappt. Alsdann rollt man mittelſt eines Backrädchens die Rissolen hahnenkammartig heraus und fährt auf dieſe Weiſe fort, bis Teig und Farce in ſolche Theile formirt ſind und bäckt dieſelben nach einander, in Backbutter ſchwimmend, langſam in dunkelgelber Farbe gar. — Die Rissolen können auch ſtatt der Farce mit einem vorbereiteten kalten Hachis gefüllt werden. Als Vorgericht werden ſie wie die Hühner Nr. 1 dieſer Abth. angerichtet, (S. Abth. XIV. Nr. 13, 28, 31 und 44.)

Nr. 6. Nierenſchnitten.

Ein Kalbsnierenſtück von ungefähr zwei bis drei Pfund wird, wenn es gewaſchen und abgetrocknet iſt, in einer Caſſerolle mit einem Stückchen Butter, Zwiebel, Gelberübe, dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer auf Feuer gelind angebraten und dann mit der erforderlichen Jus in hellbrauner Farbe gar gedämpft. Hierauf wird das Fleiſch und die Nieren von den Knochen rein abgeſchnitten, fein zuſammen gehackt und mit einer Panade von drei bis vier Milchbroden und dem vorher paſſirten Fond des Nierenbratens gut vereinigt. — Die Pa-

Digitized by Google

nade wird auf folgende Art bereitet: ein Stückchen Zwiebel wird ganz fein geſchnitten, und mit etwas Butter in einer Caſſerolle gelb geröſtet. In dem Augenblick, wo dieſe Farbe erſcheint, wird eben ſo viel fein gehackte Peterſilie als es friſche Zwiebel war dazu gethan und die Caſſerolle gleich vom Feuer geſtellt. Dann wird von drei bis vier Milchbroden die braune Rinde abgerieben, dieſelben werden dann in Waſſer eingeweicht, hierauf gut ausgedrückt und zu den Kräutern in die Caſſerolle gelegt. Dieſes zuſammen wird noch mit etwas Salz und einer Priſe Pfeffer auf Feuer zwei Minuten geröſtet, dabei glatt gerührt, dann vom Feuer geſtellt und nachdem es ein wenig ausgekühlt iſt, nach und nach mit vier bis ſechs Eiern vereinigt. Iſt die Panade dadurch zu dünn geworden, ſo wird ſie nochmal auf Feuer ſo lange gerührt, bis ſie den nöthigen Grad ihrer Bindung erreicht hat. — Wenn dann dieſe Farce in gutem und gehörigen Geſchmack und noch mit zwei rohen Eiern verbunden iſt, ſo werden einige abgeriebene Milchbrode in nicht zu große, jedoch ganz dünne cotelettesförmige Scheiben geſchnitten, auf welche die Farce eingetheilt und ſchön formirt wird. Hierauf werden die Nierenſchnitten nach einander in Ey getaucht, in Reibbrod panirt, oben durch eine blätterähnliche leichte Einkerbung geziert und zuletzt in Backbutter ſchwimmend dunkelgelb gebacken.

Nr. 7. Croquettes von Kalbfleiſch.

Ein Pfund aus Haut und Sehnen und in kleine Stückchen geſchnittenes Kalbfleiſch und ein Pfund eben ſo vorgerichtetes Nierenfett werden zuſammen in einer Caſſerolle auf Feuer dreiviertel gar angeröſtet, hierauf fein gehackt und in einem Reibſteine mit einer Panade wie in der vorhergehenden Nummer, während einigen Minuten durch Reiben gut vereinigt. Wenn dann noch zwei Eier, das nöthige Salz und eine Priſe Pfeffer dabei iſt, werden von dieſer Farce dicke Kugeln formirt, welche zuerſt ohne Ey und dann mit Ey in Reibbrod panirt und in heißer Backbutter ſchwimmend ſchön dunkelgelb gebacken werden. Man kann die Croquettes auch als Vorgericht geben, in welchem Falle ſie wie die Hühner Nr. 1 dieſer Abtheilung angerichtet und ſervirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 13 und 19.)

Nr. 8. Boveſen.

Eine gut und zart gerlebene und nicht zu feſte Kalbfleiſch-Farce wird in runde, einen viertel Zoll dicke und anderthalb Zoll breite, flache Theile formirt, welche in Ey getaucht, dann in Reibbrod panirt und

Digitized by Google

auf einem Randgeſchirre in ausgelaſſener Butter auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken werden. (S. Abth. XIV. Nr. 13.)

Nr. 9. Fleurons.

In der Abth. XIV. Nr. 47 iſt die Art ihrer Zubereitung beſchrieben.

Nr. 10. Croquettes von Kalbsmilchner.

Zu dieſen wird ein wie in Nr. 3 dieſer Abtheilung zu Cracovies zubereitetes Ragoût gemacht. Aus dieſem Ragoût werden dann auf dieſelbe Art wie zu Croquettes in Nr. 7 dieſer Abth. Kugeln formirt, im Uebrigen wird aber ganz wie in Nr. 3 dieſer Abth. verfahren.

Nr. 11. Croutons, Semmelſchnitten.

Von abgeriebenen Milchbroden werden etwas dicke, nach Belieben dreieckige, halbmondförmige, lange, viereckige oder runde Stücke geſchnitten, dann in Ey mit Milch verrührt, eingeweicht, hierauf in Backbutter gelb gebacken, auf einer Serviette abgetrocknet und angerichtet.

Nr. 12. Pochirte Eier.

In der Abth. XIV. Nr. 56, §. 2 findet man ihre Zubereitung.

Nr. 13. Glacirte Kalbs-Cotelettes.

Hierzu werden gewöhnlich ſolche Cotelettes genommen, welche mehr ganz und geſchloſſen ſind, weil jene von durchwachſenen Fleiſche ſich hierzu nicht ſo gut eignen. Wenn dieſelben wie in Abth. XIV. Nr. 43, jedoch nur wenig geklopft, vorbereitet ſind, ſo werden ſie auf beiden Seiten mit dem nöthigen Salz und nur wenigem Pfeffer beſtreut, in Mehl panirt, auf ein Randgeſchirr in Butter eingeſetzt und auf beiden Seiten gelb angebraten. Man gießt hierauf etwas Jus dazu, ſchließt das Geſchirr mit einem Deckel und läßt ſie ſo lange dämpfen, bis ſie gar ſind, — in der Zwiſchenzeit müſſen ſie einmal gewendet werden, — wenn dieſelben in der erſten Jus noch nicht ganz gar ſind, ſo wird das Aufgießen wiederholt, wonach die Cotelettes in ihrem eigenem Fond ſchön glacirt werden. Dieſe Cotelettes können auch blos in ihrem Safte glacirt werden, wenn ſie nämlich, ohne in Mehl panirt zu ſein, auf beiden Seiten in ihrem Safte ſchnell gelb gebraten ſind, ſo werden ſie in ein anderes Geſchirr gelegt. In dem Bratgeſchirre läßt man dann etwas braune Sauce und Jus oder Glace und ein wenig Salz, wenn letzteres nöthig iſt, kurz kochen, ſtellt dann dieſe

Digitized by Google

Glace vom Feuer, legt gleich die Cotelettes hinein und wendet dieſelben darin um. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6 und 43.)

Nr. 14. Glacirte Hammels-Cotelettes.

Man richtet ſich bei dieſen Cotelettes ganz nach der vorhergehenden Nummer, doch können dieſe etwas größer als die Kalbs-Cotelettes gemacht werden, weil ſie durch das lange Dämpfen klein werden. — Werden ſie aber nach der zweiten Methode der vorhergehenden Nummer, in ihrem Safte glacirt, ſo muß dieſes mit Vorſicht geſchehen, um das Trocken- und Hartwerden derſelben zu vermeiden; auf beiden Seiten dürfen ſie, wenn ſie nicht zu dick gemacht ſind, nur durch und durch gut warm werden; wenn ſie dann gleich in eine vorbereitete und noch heiße Glace gelegt werden, und einige Minuten darin liegen, ſo erſticken ſie in ihrem Saft. — Zu bemerken iſt noch, daß die Hammels-Cotelettes nur wenig geklopft werden dürfen.

Nr. 15. Glacirte Schweins-Cotelettes.

Dieſe werden auf dieſelbe Art bereitet, wie in den beiden vorhergehenden Nummern angegeben iſt.

Nr. 16. Panirte Hammels-Cotelettes.

Die Zubereitung derſelben geſchieht genau wie in Nr. 4 dieſer Abtheilung.

Nr. 17. Panirte Schweins-Cotelettes.

Dieſe werden ebenfalls nach Nr. 4 dieſer Abtheilung zubereitet.

Nr. 18. Grillirte Kalbs-Cotelettes.

In einer Caſſerolle wird ein Theil friſche zerlaſſene Butter mit einigen Eiern und etwas fines herbes unter einander geſchlagen, worin ſchöne und mit der nöthigen Würze verſehene Cotelettes eingetaucht, hierauf in weißem Reibbrode panirt, und dann auf einem mit Butter beſtrichenen Roſte über Kohlenfeuer auf beiden Seiten in ihrem Safte grillirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 19 und 43.)

Nr. 19. Grillirte Hammels-Cotelettes.

Dieſe werden ebenſo behandelt wie die Kalbs-Cotelettes in der vorhergehenden Nummer, jedoch iſt dabei zu bemerken, daß beſondere Vorſicht bei den Hammels-Cotelettes angewendet werden muß, um ſie zur gehörigen Zeit vom Feuer zu ſtehen, weil ſie ſonſt, wenn ihr Saft verloren iſt, keine beſondere Beilage abgeben.

Digitized by Google

Nr. 20. Grillirte Schweins-Cotelettes.

Die Zubereitung derſelben geſchieht nach dem Rezepte der beiden vorhergehenden Nummern*).

Nr. 21. Gebackene Kalbsmilchner in Bierteig.

Wenn Kalbsmilchner wie in der Abtheilung XIV. Nr. 54 bis zum Dämpfen vorbereitet ſind, ſo werden ſie mit etwas Jus oder Bouillon, einem Stückchen Butter und dem nöthigen Salz gar gedämpft und hierauf, wenn ſie kalt gelegt ſind, ganz auf dieſelbe Art wie in Nr. 1 dieſer Abtheilung beendigt. Dieſelben können auch als Vorgericht ſervirt werden.

Nr. 22. Gebackene Farce.

Aus einer wie zu den Bovesen Nr. 8 dieſer Abtheilung zubereiteter Kalbfleiſch-Farce werden zwei Zoll lange, einen Zoll breite und ungefähr einen viertel Zoll dicke Theile formirt, welche in zerſchlagenes Ey getaucht, dann in weißem Reibbrode panirt und in nur wenig Backbutter auf einem flachen Randgeſchirr auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken werden.

Nr. 23. Krebswürſtchen.

Zu einer Kalbfleiſch-Farce von einem Pfund Fleiſch und eben ſo viel Nierenfett, welche nach dem Rezepte Abthlg. XIV. Nr. 13 ganz fertig gearbeitet iſt, kommt noch halb ſo viel Bechamelle als es im Ganzen Farce iſt. Dieſes zuſammen wird nochmals gut gerieben und mit dem nöthigen Salze verſehen. Nach dieſem wird von fünfzehn bis zwanzig Krebſen und einem halben Pfund Butter Krebsbutter bereitet, zu welcher, wenn ſie durch eine Serviette paſſirt iſt, die Krebsſchwänze in kleine Würfel geſchnitten, kommen; hierauf ſchneidet man ein halbes Pfund Speck ebenfalls in kleine Würfel, kocht dieſe zuerſt einige Minuten in Waſſer und ſchüttet ſie hierauf auf einen Durchſchlag. Wenn ſie abgeronnen ſind, legt man ſie ebenfalls zu der Krebsbutter, ſchwenkt dann dieſe Vorbereitung gut untereinander, legt ſie zu der Kalbfleiſch-Farce und vereinigt ſie mittelſt eines Löffels nochmals gut mit derſel-

*) Alle Arten Cotelettes können auch grillirt werden, ohne zuerſt panirt zu ſein. Wenn ſolche ſchön gemacht und gewürzt ſind, ſo werden ſie in Butter getaucht, auf einen Roſt gelegt und auf beiden Seiten in ihrem Safte grillirt, worauf ſie auch noch in einer vorbereiteten Glace glacirt werden können.

Digitized by Google

den. Dieſe Fülle wird nun durch eine Spritze oder einen Trichter in Schweins-Därme gefüllt und in gleiche Theile zu kleinen Würſten gebunden, welche hierauf fünf Minuten langſam in Waſſer abgekocht und zum Abrinnen auf eine Serviette gelegt werden. Man ſetzt dieſelben hierauf auf einem flachen Randgeſchirre in Butter ein, und läßt ſie langſam auf beiden Seiten hellgelb braten. (S. Abth. XIV. Nr. 13, 14 und 36.)

Nr. 24. Farce-Cotelettes.

Von einer guten Kalbfleiſch- oder ſonſtigen Farce werden Cotelettes ähnliche Theile formirt, dann auf ein flaches Geſchirr in Butter eingeſetzt und auf beiden Seiten hellgelb gebacken. Die Farce-Cotelettes können auch nach Belieben zuvor in Mehl oder Reibbrod panirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 13.)

Nr. 25. Glacirtes Kalbfleiſch.

Aus einem Fricandeau dieſer Fleiſchgattung, welches ſo viel wie möglich von den häutigen Theilen befreit iſt, ſchneidet man halb Zoll dicke und zwei Zoll breite Stückchen, welche mit der Seite eines Hackmeſſers ein wenig flach geklopft und dann mit einem Meſſer in eine ſchöne Rundung gebracht werden. Wenn dieſelben hierauf mit dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer auf beiden Seiten beſtreut und in Mehl panirt ſind, ſo werden ſie auf dieſelbe Weiſe wie die glacirten Cotelettes Nr. 13 dieſer Abtheilung beendigt.

Nr. 26. Gebackene Kalbsleber

Eine ſchöne Kalbsleber wird gewaſchen, auf einer Serviette gut abgetrocknet, von ihrer Haut und ſo viel wie möglich von ihren Sehnen befreit, dann ſchräg in ſchöne beliebige Stücke geſchnitten, welche mit dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer beſtreut, hierauf in Mehl panirt und auf einem flachen Randgeſchirre in Butter auf beiden Seiten in ihrem Safte gebacken werden.

Nr. 27. Kleine Fricandeaux.

Ein etwas großes Fricandeau von Kalbfleiſch wird, nachdem daſſelbe von allen häutigen Theilen befreit iſt, in vier gleiche Stücke geſchnitten, welche durch leichtes Klopfen mit der Fläche eines Hackmeſſers und weniges Abſchneiden der Kanten des Fleiſches in ſchöne ovale oder runde Formen gebracht, und hierauf im Spicken und Däm-

Digitized by Google

pfen genau nach Nr. 31 der Abth. VII. behandelt werden. Die großen Fricandeaux können auch, nachdem ſie geſpickt, glacirt und in gehörige Stückchen geſchnitten ſind, in ihrer urſprünglichen Lage auf einen Teller angerichtet und als Beilage ſervirt werden.

Nr. 28. Gebackene Kalbsmilchner.

Dieſelben werden, wenn ſie nach Nr. 54 der Abtheilung XIV. vorbereitet ſind, mit etwas Butter, Bouillon und dem nöthigen Salze gar gedämpft, und nachdem ſie wieder erkaltet ſind, wie die Kalbs-Cotelettes panirt und gebacken. (S. Nr. 4 dieſer Abtheilung.)

Nr. 29. Gebackene Hühner.

Wenn dieſelben gereinigt, flammirt, gewaſchen, dreſſirt und mit Butter, Zwiebel, Gelberübe, dem nöthigen Salze und etwas Pfeffer gedämpft, hierauf erkaltet und in Stücke geſchnitten ſind, ſo werden ſie auf die nämliche Weiſe wie die Cotelettes in Nr. 4 dieſer Abtheilung behandelt.

Nr. 30. Glacirte Kalbsmilchner.

Hat man die gehörige Portion Kalbsmilchner nach Abth. XIV. Nr. 54 vorbereitet, ſo werden dieſelben geſpickt oder nach Belieben auch nicht geſpickt, dann mit etwas Butter, Jus oder Glace, dem nöthigen Salze und etwas Pfeffer in einer Caſſerolle auf Feuer geſtellt und ſchön dunkelbraun glacirt. Der Deckel der Caſſerolle muß entweder mit Kohlenfeuer belegt oder die Zubereitung in einem heißen Ofen ausgeführt werden.

Nr. 31. Farcirter Schinken.

Aus einem guten abgekochten Schinken ſchneidet man Stücke in der Stärke von zwei Meſſerrücken und beſtreicht dieſelben auf einer Seite dünn mit einer feinen aus Schweins-Carré bereiteten Farce, welche ſchön weiß gerieben iſt. Hierauf wird ein flaches Geſchirr ganz dünn mit Butter beſtrichen, der Schinken darauf gelegt, mit Butterpapier zugedeckt und fünf Minuten in einen heißen Ofen geſtellt. Wenn die Farce gar iſt, wird der Schinken mit einem runden und ſcharfen Ausſtecher ausgeſtochen, damit die Stückchen ein ſchönes Ausſehen bekommen. Kurz vor dem Serviren beſtreicht man dieſelben auf der Farce-Seite mit einer dick eingekochten Glace oder mit einem Kalbfleiſch-Fond. Sind gleich im Anfange die Stückchen in der Form von

Digitized by Google

Cotelettes geſchnitten, ſo iſt das Ausſtechen nicht nöthig. (S. Abtheilung XIV. Nr. 3 und 13.)

Nr. 32. Saucissons.

Eine beliebige Portion fein gehacktes Bratwurſtfüllſel wird mit einer gleichen Portion Brod, wovon die braune Rinde abgerieben, und welches dann in Stücke geſchnitten, in weißem Wein eingeweicht und hierauf leicht ausgedrückt iſt, in einem Reibſteine gerieben. Wenn dieſe Farce gehörig gewürzt iſt, ſo wird ſie mittelſt einer Spritze in Hammelsdärme gefüllt. Die Saucissons werden dann auf einem mit Butter beſtrichenen Roſte auf Kohlenfeuer geſtellt und auf beiden Seiten gar gebraten, hierauf in Stücke geſchnitten, in vergangener Glace umgeſchwenkt, und rund um ein Gemüſe gelegt oder extra angerichtet. Man kann dieſelben auch ſchon vor dem Braten in kleine Würſtchen eintheilen.

Nr. 33. Bratwürſtchen.

Gewöhnliche Bratwürſte werden, eine jede in vier bis fünf Theile eingetheilt, wobei der Darm zwiſchen jedem Theile einigemal aber ſtets in der nämlichen Richtung umgedreht wird. Die Würſtchen bleiben dann bei dem Braten in Façon und aneinander hängen. Sie werden hierauf in Butter gebraten, dann von einander getrennt und auf Teller angerichtet. Dieſe Eintheilung geſchieht deßhalb, daß die Würſte bis zu ihrer Verſpeiſung beſſer als im zerſchnittenen Zuſtande in ihrem Safte bleiben.

Nr. 34. Fricandellen.

Aus einem von allen häutigen Theilen befreiten Schweins-Fricandeau wird mit der gleichen Portion Fett oder friſchem Speck eine Farce gemacht, welche mit einer Panade von einigen Broden, etwas fines herbes, einigen Eiern, dem nöthigen Salze und Pfeffer gut gerieben ſeyn muß. Man formirt hieraus runde oder Cotelettes förmige Theile, welche in Ey getaucht, in weißem Reibbrode panirt und auf einem flachen Geſchirre in ausgelaſſener Butter auf beiden Seiten dunkelgelb gebraten werden. (S. Abth. XIV. Nr. 13 und 19.)

Nr. 35. Haſen-Cotelettes.

Aus einer von allen häutigen Theilen befreiten Portion Haſenfleiſch wird nebſt der gleichen Quantität Nierenfett eine Farce gemacht,

Digitized by Google

welche nach ihrer Beendigung noch mit ein wenig fines herbes, einer Priſe Majoran und Muskatnuß gewürzt wird. Daraus formirt man Cotelettes, legt dieſelben, wenn ſie auf den oberen Seiten ſchön eingekerbt ſind, auf ein flaches mit Butter beſtrichenes Geſchirr, und ſteckt an die Spitze eines jeden ein reines Stückchen Haſenrippe. So vorgerichtet, werden ſie auf beiden Seiten gebraten und um ihr beſtimmtes Gemüſe gelegt, oder, auf Teller angerichtet, extra dazu ſervirt. Dieſe Cotelettes ſind eine paſſende Beilage zu Rothkraut; auch ſind ſie mit einer guten und piquanten braunen Sauce als Ragoût anwendbar. (Siehe Abth. XIV. Nr. 13 und 19.)

Nr. 36. Eier molle.

Hierzu nimmt man ganz friſche Hühner-Eier, legt ſie in eine Serviette und läßt ſie fünf Minuten in Waſſer kochen, wonach ſie ſogleich in kaltes Waſſer gelegt, dann rundum mit einem Meſſerſtiele geklopft und von ihren Schalen befreit werden. Nach dieſer Behandlung dürfen die Eier nur ſo weit hart ſeyn, daß ihr Dotter und die Hälfte des Weißen darum von innen noch ganz weich iſt. Man hält ſie in lauwarmem Waſſer bis zur Anrichtzeit warm.

Nr. 37. Gebackene Eier.

Dieſelben werden entweder in einer Pfanne mit runden Vertiefungen, worin zuerſt ein wenig Backbutter heiß werden muß, oder auf einem flachen Geſchirr, welches mit etwas Butter heiß geſtellt wird, und worauf die Eier neben einander ausgeſchlagen werden, gebacken. Bei letzterer Art müſſen die Eier mit einem runden Ausſtecher ausgeſtochen werden, ſo zwar, daß um das Gelbe noch ein kleiner weißer Rand bleibt.

Nr. 38. Omelettes oder gerollte Pfannenkuchen.

Es wird mit einigen Löffeln voll Mehl, einigen Eiern, etwas Rahm und Salz eine Pfannenkuchen-Maſſe angerührt, welche mit ausgelaſſener Butter in einer Pfanne in dünne Kuchen gebacken wird. Dieſe Kuchen werden auf eine Serviette gelegt, zuſammen gerollt und in beliebige Stücke geſchnitten.

Nr. 39. Omelettes françaises.

Sechs ganze und vier gelbe Eier werden mit einem viertel Schoppen ſüſſem Rahm mittelſt einer Gabel gut verſchlagen, wozu dann noch zwei Loth Butter, das nöthige Salz und eine Priſe Pfeffer gegeben wird.

Digitized by Google

Dieſes wird auf zwei- auch dreimal in einer Pfanne, worin etwas Butter heiß geworden iſt, auf der untern Seite gelb gebacken. Man rutſcht hierauf die Omelettes auf eine Serviette und rollt ſie zuſammen, wonach dieſelben in beliebige Stückchen geſchnitten werden.

Nr. 40. Roſetten von Hühnern.

Das Fleiſch von einigen Hühnerbrüſten wird aus Haut und Sehnen rappirt, fein gehackt und durch ein Drahtſieb geſtrichen. Hierauf wird dasſelbe mit der gleichen Doſis Butter und der gleichen Doſis abgeriebenem, in Waſſer eingeweichtem und wieder gut ausgedrückten Milchbrod, in einem Reibſteine gerieben und mit einigen Eiern, dem nöthigen Salze einer Priſe weißem Pfeffer und zuletzt mit etwas feiner Peterſilie vereinigt. Von dieſer Farce werden kleine flache runde Theile formirt, welche auf der oberen Seite ſchön eingekerbt, auf ein flaches Geſchirr in Butter eingeſetzt und auf beiden Seiten weißgelb gebacken werden. Mit einer guten braunen oder auch legirten Sauce ſind die Roſetten auch als Ragoût anwendbar. (S. Abth. XIV. Nr. 13.)

Nr. 41. Gebackene Kalbsfüße.

Wenn Kalbsfüße gut gereinigt und nach dem Recepte Nr. 9 der Abtheil. XIV. vorbereitet und nicht zu weich gekocht ſind, ſo werden dieſelben zum Abrinnen auf einen Durchſchlag geſchüttet, dann nacheinander auf ein Geſchirr gelegt, auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und Pfeffer beſtreut, hierauf noch lauwarm in verſchlagenes mit etwas fines herbes vermiſchtes Ey getaucht, in weißem Reibbrode panirt, auf einem flachen Geſchirre in ausgelaſſener Butter eingeſetzt, und auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken. Um ſicherer zu ſeyn, daß ſie ſich ſchön backen, panirt man ſie zuerſt ohne Ey und dann mit Ey im Reibbrode. (S. Abth. XIV. Nr. 19.)

Nr. 42. Gebackene Kalbs-Tendrons in Fricassée.

In der Abth. VII. Nr. 39 findet man ihre Zubereitung, nur müſſen ſie als Beilage etwas kleiner geſchnitten und trocken ſervirt werden.

Nr. 43. Gebackene Hühner in Fricassée.

In der Abth. VII. Nr. 40 findet man ihre Zubereitung. Dieſelben können auch ohne Jus auf Teller angerichtet, als Beilage ſervirt werden.

Digitized by Google

Nr. 44. Gebackene Kalbsmilchner in Fricassée.

Die Zubereitung derſelben findet man in der Abth. VII. Nr. 41. Ihre Anwendung als Beilage richtet ſich nach der vorhergehenden Nummer.

Nr. 45. Geſpickte Kalbs-Cotelettes.

Hierzu nimmt man von einem etwas großen weißen und alt geſchlachteten Kalbs-Carée nur die hinteren, von der Mitte bis zu dem Nierenbraten liegenden Rippentheile, weil dieſe feſter und geſchloſſener ſind, als die vorderen, die zu dieſer Zubereitung nicht gebraucht werden können. Hat man nun die nöthige Anzahl ſolcher etwas dick geſchnittener Cotelettes beiſammen, ſo werden dieſelben mit der Seite eines Hackmeſſers nur ganz wenig flach geklopft, und auf der oberen Seite fein geſpickt. Hierauf wird ein jedes Cotelette an ſeinem Stiele eine Minute in kochendes Waſſer oder Bouillon gehalten und dann in friſchem Waſſer wieder abgekühlt. So vorgerichtet werden die Cotelettes neben einander in eine flache Caſſerolle mit etwas Butter, einem Stückchen Zwiebel, Gelberübe, dem nöthigen Salze, etwas Pfeffer, Jus und einigen Speckſcheiben eingeſetzt und gar gedämpft. Die Speckſcheiben legt man auf den Boden der Caſſerolle. Iſt das Garwerden erfolgt, ſo werden ſie aus der Caſſerolle genommen. Der Fond derſelben wird dann mit etwas Jus aufgelöst, dann durch eine Serviette paſſirt und zu einer gebundenen Glace eingekocht, womit die Cotelettes ſchön glacirt werden. Auf dem Deckel der Caſſerolle muß während des Dämpfens ein Kohlenfeuer unterhalten werden. Mit brauner Sauce können dieſe Cotelettes auch als Ragoût angewendet werden. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 43.)

Nr. 46. Cotelettes à la Dreux.

Hierzu nimmt man eben ſolche Cotelettes-Stücke *) wie in der vorhergehenden Nummer, nur können dieſe noch etwas dicker ſeyn und werden wenig oder gar nicht geklopft. Dieſelben werden dann mit dicken, viereckigen, Zoll langen Streifen von Schinken, Ochſenzunge und Speck, von der flachen Seite gerade durchgeſpickt, doch ſo, daß dieſe drei Fleiſchſorten in kleinen Zwiſchenräumen regelmäßig vertheilt ſind.

*) Während der Bearbeitung und bei dem Anrichten müſſen die Cotelettes mit ihren Rippenbögen immer nach einer Richtung gelegt werden.

Digitized by Google

Hierauf werden dieſe Cotelettes eben ſo gedämpft, wie jene in der vorhergehenden Nummer. Wenn ſie gar geworden ſind, legt man ſie auf ein flaches Geſchirr, deckt ein anderes flaches Geſchirr darüber und beſchwert ſie mit einem verhältnißmäßigen Gewichte, damit ſie ſchön egal werden. Sind hierauf die Cotelettes erkaltet, ſo werden ſie oben und unten mit einem Meſſer, aber nur wenig, abgeſchärft, damit das Geſpickte ſchön hervorſticht und rund herum an dem äußeren Rande ſo viel wie möglich von den ungleichen Theilen befreit, damit ſie ein ſchönes Ausſehen erhalten. Wenn alsdann ihr Fond mit etwas Jus aufgelöst, durch eine Serviette paſſirt und zu Glace eingekocht iſt, welche aber mehr hell als dunkel ſeyn muß, ſo werden die Cotelettes hineingelegt, glacirt und angerichtet. Mit einer braunen Sauce ſind ſie gleichfalls als Ragoût anwendbar.

Nr. 47. Gebackene Gänſeleber.

Eine große und weiße Gänſeleber wird gewaſchen, mit einer Serviette wieder abgetrocknet und ſo viel wie möglich von ihrer Haut, den ſehnigen Theilen und der Gallenhöhle befreit und dann in etwas dicke runde Stücke geſchnitten, welche auf beiden Seiten mit dem nöthigen Salze und etwas Pfeffer beſtreut werden. Ihre fernere Behandlung richtet ſich ganz nach den panirten Kalbs-Cotelettes Nr. 4 dieſer Abtheilung, nur muß bei der Gänſeleber erſtens das Reibbrod feiner gerieben ſeyn, zweitens muß ſie ſehr ſchnell gebacken und drittens gleich nach dem Backen auf einer Serviette von dem überflüßigen Fette abgetrocknet werden. Mit einer dünnen braunen Sauce iſt ſie auch als Ragoût anwendbar.

Nr. 48. Dürre Bratwürſte.

Dieſelben legt man kurz vor dem Anrichten in kochendes Waſſer, und läßt ſie, ohne zu kochen, ſo lang darin liegen, bis ſie nicht mehr roh und doch noch im ganzen Safte ſind, welches gewöhnlich in ſechs bis acht Minuten erfolgt. Nach dieſem werden die Würſte auf einem flachen Geſchirre in etwas heißer Butter oder in dem Fette von friſch gebratenen Bratwürſten umgewendet, und kurz vor dem Serviren geſchnitten und auf Teller angerichtet. Durch dieſe Behandlung bleiben die Würſte ſaftiger, zärter und ſind angenehmer zu verſpeiſen, als wenn ſie auf irgend eine andere Art gekocht oder gebraten werden.

Digitized by Google

Nr. 49. Gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch.

Hierzu wird meistens das kurze Rippenstück (Kammstück) gewählt, weil sich dieser Theil am Besten zur Beilage eignet. Diese einfache und vielbekannte Beilage darf nicht zu weich gekocht seyn, damit ihr Saft nicht verloren geht. Sie wird gewöhnlich zu ganzen Erbsen, Linsen ꝛc. ꝛc. servirt.

Nr. 50. Glacirte Hammelsbrust.

Wenn eine Hammelsbrust wie in der Nr. 2 dieser Abtheilung gekocht, gepreßt und von ihren häutigen Theilen befreit ist, so wird eine dünne braune Sauce, welche mit Glace und dem nöthigen Salze versehen ist, gebunden eingekocht, in welcher die Brust glacirt wird. Hierauf theilt man dieselbe in schöne beliebige Stücke und richtet sie sammt ihrem Fond auf einen Teller an.

Nr. 51. Gebackene Häringe.

Wenn Häringe auf dieselbe Art wie in der Abth. V. Nr. 21 vorbereitet sind, so werden sie in zerschlagenes Ey getaucht, dann in weißem Reibbrode panirt und hierauf, schwimmend, in Backbutter schnell gar gebacken.

Digitized by Google

Vierte Abtheilung,

bestehend in verschiedenen Arten, das Ochsen-Fleisch zuzubereiten.

Nr. 1. Ochsen-Filet à la Financière.

Ein alt geschlachtetes, aus seinen Knochen geschnittenes Filet wird, wenn das Fett in der Mitte der Länge nach zwei Zoll breit abgeschnitten ist, ausgehäutet, gespickt und gewaschen; neben auf beiden Seiten muß das fest anhängende Fett bleiben. Nach dieser Vorbereitung wird das Filet auf einem langen Brat-Geschirre mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Gelberübe und Essig auf Feuer gestellt, wo man es gelind anziehen läßt. Hierauf gießt man etwas Jus dazu, bedeckt es mit einem großen Bogen Papier, welcher mit Butter bestrichen ist, und stellt es in einen heißen Ofen, worin es unter öfterem Begießen in seinem Safte gebraten wird. Wenn das Filet bald gar ist, so wird das Papier davon weggenommen, damit es eine schöne Farbe bekömmt. Wenn dasselbe hierauf aus seinem Fond gelegt und Letzterer von seinem Fette befreit ist, so wird er durch ein Sieb in eine Casserolle passirt, wozu noch etwas braune Sauce, Glace oder gute Braten-Jus, wenn welche vorhanden ist, gegossen wird. Dieses zusammen muß zu einer gut gebundenen Sauce abgerührt und zuletzt noch mit etwas Soja, rothem Wein und Citronensaft vermischt werden. Ist die Sauce dann in gutem Geschmack, so wird sie durch eine Serviette über ein vorbereitetes Financière passirt. (Siehe Abth. VII. Nr. 32 die Vorbereitung desselben.) Letzteres richtet man auf eine Platte an, und legt das Filet, nachdem es in schöne Stücke geschnitten ist, darauf.

Digitized by Google

Das Filet kann auch nach Abth. IX. Nr. 10 an einem Bratſpieße gebraten werden. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6 und 49.)

Nr. 2. Boeuf à la mode mit Mehlklößen.

Hierzu wird von jenem Fleiſchtheile des Ochſen genommen, welches man bei dem Kalbe das Fricandeau nennt. Hat man ein ſolches Stück Fleiſch von beliebiger Größe geklopft, ſchräg mit dicken und gewürzten Speckſtreifen durchſpickt, mit Bindfaden gebunden, gewaſchen*) und in einer gut geſchloſſenen Caſſerolle zur Hälfte mit Bouillon und zur Hälfte mit Jus, etwas Eſſig, Salz, einer Priſe Pfeffer, einer Zwiebel mit vier Nägelchen geſpickt, einer Gelberübe, einem Lorbeerblatte, einigen Citronenſcheiben, einem Stückchen Sellerie, Lauch, etwas Speck und Butter auf Feuer geſtellt und eine Zeit lang dämpfen laſſen, ſo wird das Fleiſch hierauf gewendet, wieder zugedeckt und in einen heißen Ofen geſtellt. Iſt dasſelbe darin beinahe weich geworden, ſo wird es aufgedeckt, die Fettſeite wieder obenhin gewendet und von Zeit zu Zeit mit ſeinem Fond begoſſen, damit es Couleur bekömmt. Wenn nach dieſer Behandlung das Boeuf à la mode weich geworden und ſchön glacirt iſt, ſo wird es aus ſeinem Fond genommen. Iſt dann Letzterer von ſeinem Fette befreit und paſſirt, ſo gießt man einen Theil braune Sauce und nach Belieben mehr oder weniger weißen Wein dazu, und kocht dieſes zu einer leicht gebundenen Sauce, womit das Fleiſch, wenn es von dem Bindfaden befreit, in ſchöne Stücke geſchnitten und angerichtet iſt, übergoſſen wird. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 und 6.) — Von ungefähr zwei Pfund Mehl, vier Eiern, etwas Salz und der nöthigen Milch wird in einer Caſſerolle ein Teig angerührt, zu welchem noch ein viertel Pfund zerlaſſene Butter kommt und gut darunter geſchlagen wird. Von dieſem Teige werden, eine Viertelſtunde vor dem Serviren des Boeuf à la mode, mit einem Eßlöffel Klöße formirt, welche, wenn ſie in kochendem Salzwaſſer gar gekocht und angerichtet ſind, mit in Butter braun geröſtetem Reibbrode überſtreut und zu dem Fleiſche gegeben werden.

Nr. 3. Ochſenfleiſch à la Culller mit Croquettes von Kartoffeln.

Ein ſchönes Stück Ochſenfleiſch — es kann dieſes ein Boeuf à la mode oder Schweifſtück ſeyn — wird ebenſo gedämpft wie die

*) Zur Winterszeit und wenn ein Filet rein und nicht ſehr alt geſchlachtet iſt, kann das Waſchen unterbleiben.

Digitized by Google

vorhergehende Nummer angiebt. Iſt daſſelbe wieder kalt, ſo ſchneidet man oben, wenn das Fleiſch zuerſt neben und unten gerade abgeſchärft iſt, ein großes viereckiges Stück heraus, ſo daß die Seitentheile noch einen Zoll dick bleiben. Von dem ausgeſchnittenen Stück Fleiſch wird oben der glacirte Theil zum Deckel und unten ein Stück zum Boden abgeſchnitten; den mittleren Theil ſchneidet man in nicht ſehr kleine flache Stückchen und vermiſcht dieſelben mit der Hälfte der ſchon vorher mit dem Fond zubereiteten Sauce. Hierauf wird der Fleiſchranft auf eine Platte geſetzt, der Boden in denſelben gelegt, und mit dem Ragoût gefüllt. Damit aber bei dem Warmſtellen des Fleiſches die Sauce des Ragoût nicht herausläuft, ſo muß man den Schnitt des Bodens neben herum mit etwas von der Kartoffelmaſſe zudrücken. Den Fleiſch-Deckel legt man in einige Theile getheilt, wieder oben darauf. Eine Viertelſtunde vor dem Serviren wird das Ochſenfleiſch mit einigen Eßlöffeln voll Sauce begoſſen, mit Papier zugedeckt und in einen warmen Ofen geſtellt, worin es durch und durch heiß werden muß. Hierauf übergießt man daſſelbe mit etwas Glace oder Sauce und deutet mit einem ſcharfen Meſſer den Ranft in kleine Stückchen an, ohne jedoch das Ganze aus ſeiner Façon zu bringen; der Reſt der Sauce zu welcher für dieſe Nummer rother Wein angewendet wird, wird extra dazu gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 3.) — Von einer Kartoffel-Maſſe wie zu den Paſtetchen, Abth. V. Nr. 17, werden Croquettes formirt, welche in Backbutter, ſchwimmend, dunkelgelb gebacken, auf einer Serviette abgetrocknet und um das Fleiſch herum gelegt werden. Die Croquettes können auch zuvor in Ey getaucht und in weißem Reibbrode panirt werden.

Nr. 4. Ochſenfleiſch à la Cardinal mit Kartoffeln.

Ein von den Knochen abgetheiltes, nicht ſehr ſcharf aber doch durch und durch ſchön roth geſalzenes Ochſenbruſt-Stück von ungefähr zehn bis zwölf Pfund, wird einen Tag in friſches Waſſer gelegt, damit die ſalzige Schärfe ſo viel wie möglich auszieht. Hierauf legt man es in ein dazu paſſendes und feſt zuſchließendes Geſchirr, gibt zwei Bouteillen rothen Wein, eine Zwiebel, Gelberübe, etwas Sellerie, Lauch, Peterſilienwurzel, Speck und Butter daran, deckt den Deckel feſt auf das Geſchirr, ſtellt daſſelbe auf ein gelindes Feuer und läßt das Fleiſch mit dem Wein langſam dämpfen und kurz gehen. Hierauf wird

Digitized by Google

es aufgedeckt, gewendet und etwas Waſſer oder leichte Jus nachgegoſſen, dann wird es wieder gut verſchloſſen, in einen heißen Ofen geſtellt, und darin beinahe gar gedämpft. Hierauf wendet man es wieder auf die obere Seite und läßt es unter öfterem Begießen mit ſeinem Fond eine hellgelbe Couleur nehmen. Iſt dieſes beendigt, ſo wird das Fleiſch aus ſeinem Fond genommen und Letzterer von ſeinem Fette befreit. Hierauf wird ein Theil braune Sauce, welche gar kein Salz hat, und noch ein Glas rother Wein zu dem Fond gegoſſen, und dieſes zuſammen zur Sauce gekocht. Nachdem nun dieſes Alles gut ausgeführt iſt, wird das Fleiſch entweder ganz oder geſchnitten angerichtet, mit etwas Sauce übergoſſen, und hierauf neben herum mit Kartoffeln belegt, welche dick und rund geſchnitten, in Butter, Bouillon und Salz weich und kurz gekocht und dann unten dunkelgelb angebraten ſind. Dieſe gebratenen Seiten werden alle, wenn die Kartoffeln mit einer kleinen Schaufel losgeſtochen ſind, nach oben gewendet. Zur Sauce und zum Kochen der Kartoffeln kann nach Belieben etwas Krebsbutter angewendet werden; die übrige Sauce wird extra zu dem Fleiſche ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 6 u. 36.)

Nr. 5. Ochſen-Filet à la mode.

Ein vom Fette befreites Ochſen-Filet, wird eben ſo wie das Boeuf à la mode Nr. 2 dieſer Abtheilung geſpickt und gedämpft; die fernere Behandlung richtet ſich ebenfalls ganz nach dieſer Nummer. Die extra Beilage dazu können Mehlklöße oder abgekochte, kleine rund geſchnittene, aſſaiſonirte dann in Butter geröſtete Kartoffeln ſeyn.

Nr. 6. Ochſen-Filet à la Asia.

Wenn ein Filet wie in Nr. 1 dieſer Abtheilung gebraten und von ſeinem Fond eine gute braune Sauce bereitet iſt, ſo wird dasſelbe bei dem Anrichten in gehörige Stückchen geſchnitten und dabei jedesmal zwiſchen zwei Stückchen, etwas mit fines herbes vermiſchte Sardellenbutter geſtrichen. Das Filet wird hierauf an den Seiten mit einigen Eßlöffeln voll von ſeiner Sauce begoſſen und gleich ſervirt. Die Sardellenbutter kann auch ohne fines herbes aufgeſtrichen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 6, 19 u. 37.)

Nr. 7. Roastbeef mit Jus und Kartoffeln.

Ein ſchönes und altgeſchlachtetes Roastbeef-Stück, wird, wenn der Rückgratknochen abgehauen iſt, von dem überflüßigen Fette befreit, dann auf beiden Seiten mit Salz und etwas Pfeffer gut eingerieben, hierauf an

Digitized by Google

einem großen Bratſpieße befeſtigt, mit Butter-Papier umwickelt und gebunden, und an einem großen Brat-Feuer unter öfterem Begießen mit Butter oder Fett, gebraten. Daſſelbe kann auch in einem heißen Ofen wie das Filet Nr. 1 dieſer Abtheilung gebraten werden, wobei jedoch zu bemerken iſt, daß dieſes Stück in einem feſt geſchloſſenen Geſchirre braten und ganz in ſeinem Safte bleiben muß. Bei letzterer Art wird von dem Fond nebſt etwas Jus und brauner Sauce eine etwas dicke und gut abgeſchäumte Sauce gekocht und durch eine Serviette paſſirt. Im erſteren Falle aber wird das Roastbeef, wenn es beinahe gar iſt, von ſeinem Papier befreit, und nachdem die nöthige Couleur erfolgt iſt, nochmals mit etwas feinem Salze beſtreut, dann von dem Spieße abgenommen und auf ein Geſchirr gelegt. Nach zehn Minuten wird es dann entweder in geſchnittenem oder ganzen Zuſtande auf die dazu beſtimmte Platte angerichtet und mit Kartoffeln umlegt. Die Kartoffeln werden zuerſt roh in eine kleine und runde Form geſchnitten, gewaſchen, dann auf einer Serviette abgetrocknet, mit dem nöthigen feinen Salze und etwas Pfeffer gewürzt, und auf einem flachen Geſchirre in Butter gebraten. Der während dieſer Zeit aus dem Roastbeef gelaufene Saft wird noch mit etwas Jus und brauner Sauce vermiſcht, aufgekocht, gehörig geſalzen und als Jus dazu gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 2 u. 6.)

Nr. 8. Ochſenfleiſch à la Braise mit großen Kartoffeln.

Hierzu wählt man gewöhnlich ein ſchönes und altgeſchlachtetes Schweifſtück, welches nach dem Klopfen in ein dazu paſſendes und mit ſeinem Deckel feſt zuſchließendes Geſchirr gelegt, dann zur Hälfte mit Jus und zur Hälfte mit Bouillon ſo weit aufgefüllt wird, daß das Fleiſch einen Zoll hoch davon überſpült iſt. Hierauf gibt man eine Zwiebel mit einigen Nägelchen geſpickt, eine Gelberübe, einen Sellerie-kopf, eine Lauchzwiebel, eine Peterſilienwurzel, eine Citrone in Scheiben geſchnitten, einige Speckſcheiben, etwas Butter, das nöthige Salz, mehrere Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und einen Schoppen weißen Wein daran, deckt den Deckel feſt auf das Geſchirr und läßt das Ochſenfleiſch auf Feuer geſtellt in dieſer Braise eine Stunde langſam kochen. Nach dieſem wird es gewendet und dann wieder gut verſchloſſen in einen heißen Ofen geſtellt. Nach einigen Stunden muß das Fleiſch durch dieſe Behandlung zart und weich ſeyn und doch feſt geſchloſſen

Digitized by Google

bleiben. Wenn dies erfolgt iſt, nimmt man das Fleiſch aus ſeinem Fond, ſchöpft hiervon das Fett rein ab, paſſirt ihn, gießt etwas braune Sauce dazu und bereitet daraus durch nochmaliges Aufkochen eine kräftige und gut gebundene Sauce, welche hierauf nochmals durch eine Serviette paſſirt wird. Wenn das Fleiſch mit ſeiner Fettſeite nach oben gekehrt auf ein flaches Geſchirr gelegt iſt, gießt man einige Löffel voll von dieſer Sauce darüber und läßt dasſelbe noch eine Zeit lang in einem heißen Ofen eine dunkelgelbe Farbe nehmen. — Die Kartoffeln hierzu werden rund geſchnitten in eine Caſſerolle neben einander gelegt, mit dem nöthigen Salze, einem guten Stück Butter und mit zur Hälfte Bouillon und zur Hälfte Jus (von beiden Flüßigkeiten darf nur ſoviel dazu genommen werden, daß die Kartoffeln einen halben Zoll hoch damit überſpült ſind) kurz gekocht und unten dunkelgelb angebraten, dann mit einer kleinen ſcharfen Schaufel losgeſtochen, und um das angerichtete und mit Sauce übergoſſene Ochſenfleiſch gelegt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2 u. 6.)

Nr. 9. Ochſen-Filet à la Jardinière.

Wenn ein Filet wie jenes in Nr. 1 dieſer Abtheilung aber ohne Eſſig gebraten iſt, ſo wird von ſeinem Fond, nachdem derſelbe von dem Fette befreit iſt, mit etwas brauner Sauce, Jus und Glace eine gut gebundene aber doch nicht ſehr dicke Sauce bereitet. Während dieſer Bereitung werden Blumenkohl, Kernerbſen, junge grüne Bohnen, Gelberüben, Weißerüben, Spargeln, Kartoffeln, Artiſchokenböden wenn ſolche eingemacht zu haben ſind, ganzer Lattig und Wirſing gerade ſo zubereitet, wie in der Abth. VII. Nr. 31 bei dem Fricandeau angegeben iſt. Hierauf wird das Filet in gehörige Stücke geſchnitten, auf eine Platte gelegt und rundum mit den vorbenannten Wurzel- und Gemüſe-Arten abtheilungsweiſe garnirt. Iſt dieſes in ſchöner Schattirung beendigt, ſo gießt man ein wenig Sauce über das Ganze und ſervirt den Reſt derſelben extra angerichtet zu dem Filet. (S. Abth. XIV. Nr. 2 u. 6.) Die Gemüſe-Garnitur unterliegt keiner Beſtimmung; was die Jahreszeit von Gemüſen darbietet wird zu dieſer Speiſe angewendet. Auf dieſelbe Art kann auch ein Filet, ohne geſpickt zu ſein, mit ſeiner Fettſeite gebraten und garnirt werden.

Nr. 10. Ochſenſchweifſtück oder Bruſtkern à la Jardinière.

Wenn von ſolchen Stücken eines gewählt und auf dieſelbe Art wie Abth. XIV. Nr. 1 in der Bouillon weich und gar gekocht iſt, ſo

Digitized by Google

wird es angerichtet und eben so wie das Filet in der vorhergehenden Nummer garnirt. Kurz vor dem Serviren übergießt man das Ganze mit einer auf folgende Art zubereiteten braunen Sauce. Man nimmt einen Theil Glace, gute Braten-Jus oder einen passenden Fleisch-Fond, kocht diese Flüssigkeit mit dem nöthigen Salze und ein wenig Pfeffer versehen, auf, passirt sie dann durch eine Serviette, kocht sie mit brauner Sauce von der Seite hell und rein, befreit sie von den Schaumtheilen und bringt sie hierauf auf stärkerem Feuer unter beständigem Rühren in die nöthige Bindung.

Nr 11. Panirtes Ochsenfleisch.

Wenn ein Schweif oder ein anderes schönes Stück Ochsenfleisch wie in der Abth. XIV. Nr. 1 gar gekocht ist, so wird dasselbe, nach dem es beinahe erkaltet ist, in gehörige Stückchen geschnitten und schräg beisammen liegend auf eine Platte gesetzt. Nach diesem wird ein Stückchen Butter zerlassen und mit einigen Eiern und etwas fines herbes zerschlagen und hiermit das Ochsenfleisch, wenn es mit wenigem feinem Salze und einer Prise Pfeffer bestreut ist, mittelst eines Pinsels oben und neben dick bestrichen, dann mit weißem Reibbrode panirt und mit einigen Eßlöffeln voll zerlassener Butter beträuft. Hierauf wird das Ochsenfleisch auf seiner Platte mit etwas Jus versehen, in einen heißen Ofen gestellt, damit das Brod eine braune Farbe bekömmt. Ist dies aber nach einer Viertel Stunde noch nicht erfolgt, so wird es durch eine glühende Glacir-Schaufel in Vollendung gebracht. Bei dem Serviren umgießt man das Fleisch mit etwas dünner, hellgekochter, kräftiger und mit der nöthigen Würzung versehener brauner Sauce, und giebt den Rest derselben extra dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6 u. 19.)

Nr. 12. Ochsenfleisch mit Orangen-Meerrettig.

Die Behandlung des Fleisches richtet sich nach der Abth. XIV. Nr. 1, und die Zubereitung des Meerrettigs, welcher extra dazu servirt wird, geschieht auf folgende Art. Eine gute und große Stange Meerrettig wird gereinigt und einige Stunden in frisches Wasser gelegt, nach diesem auf einem Reibeisen gerieben, dann fein gehackt und in einem Geschirre mit Essig und etwas Salz zu einer beliebigen Dünne angerührt. Hierauf kommt ungefähr ein Viertelpfund Zucker, auf welchem zuerst die Schale von einer Orange abgerieben ist, nebst dem durch ein Haarsieb ausgepreßten Saft derselben dazu. Wenn nun Alles gut untereinander gerührt ist, so muß man den Geschmack untersuchen; das

Digitized by Google

Salz darf nicht vorſchmecken, ſondern der Zucker und Eſſig muß dem Geſchmacke des Meerrettigs eine angenehme piquante Süßſäure geben. Zur Tafel ſchneidet man die beſten Stückchen Fleiſch auf eine Platte, gießt etwas Bouillon darüber, ſtreut oben ein wenig feines Salz darauf und ſervirt den Meerrettig dazu.

Nr. 13. Ochſenfleiſch mit Hachis-Sauce.

Die Behandlung des Fleiſches im Kochen und Anrichten iſt die gewöhnliche wie in der vorhergehenden Nummer. Die Zubereitung der Sauce, welche extra zu dem Ochſenfleiſche ſervirt wird, geſchieht auf folgende Art. Eine Zwiebel, etwas Schnittlauch, Peterſilie, Sauerampfer, Kapern, einige gewaſchene und von ihren Gräten befreite Sardellen, etwas Kerbel, Pimpernell und Eſtragon werden fein zuſammengehackt, hierauf in einer Caſſerolle mit einem Stück Butter auf Feuer einige Minuten angeröſtet, alsdann mit einem Glas Eſſig und Wein gekocht und zuletzt mit einer gut gebundenen und kräftigen braunen Sauce, welche in gehöriger Würzung iſt, vermiſcht. (S. Abth. XIV. Nr. 3 und 6.) Die oben benannten Kräuter werden, nachdem ſie rein ausgeleſen und gewaſchen ſind, wieder gut von dem Waſſer ausgedrückt.

Nr. 14. Ochſen-Filet mit Madeira-Sauce.

Wenn ein Filet wie bei der Nr. 1 dieſer Abtheilung gebraten iſt, ſo wird es aus ſeinem Fond genommen. Das Fett wird alsdann von Letzterem rein abgeſchöpft, und derſelbe durch eine Serviette in eine Caſſerolle paſſirt, wozu noch gehörig braune Sauce, etwas Glace und Jus kommt. Dieſes zuſammen wird auf Feuer geſtellt und nach dem Abſchäumen unter beſtändigem Kochen zu einer gut gebundenen und zarten Sauce abgerührt, welche man kurz vor dem Anrichten mit einem bis zwei Gläſern Madeira vermiſcht. Von dieſer Sauce wird ein Theil über das aufgeſchnittene und angerichtete Filet gegoſſen und der Reſt extra dazu ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 u. 6.)

Nr. 15. Ochſenfleiſch mit Gurken-Sauce.

Das Kochen und Anrichten eines ſchönen Stückes alt geſchlachteten Ochſenfleiſches unterliegt derſelben Behandlung wie in Nr. 12 dieſer Abtheilung. — Die Gurken-Sauce, welche man auch extra hierzu ſervirt, wird auf folgende Weiſe bereitet. Wenn einige Gurken geſchält, von ihren Samentheilen befreit und in kleine Würfel geſchnitten ſind, ſo werden ſie in Salzwaſſer drei Viertel gar abgekocht, alsdann

Digitized by Google

zum Abrinnen auf einen Durchſchlag geſchüttet, und nach dieſem in einer Caſſerolle auf Feuer mit einem Stückchen friſcher Butter einige Minuten angeſchwitzt. Zuletzt kommt eine gute, kräftige und mit etwas Wein und Citronenſaft vermiſchte gehörig gewürzte braune Sauce dazu, in welcher die Gurken langſam von der Seite vollends gar kochen müſſen. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 6.)

Nr. 16. Ochſenfleiſch mit Zitronen-Sauce.

Die Behandlung des Fleiſches im Kochen und Anrichten iſt in Nr. 12 dieſer Abtheilung beſchrieben. Eine kräftige und mit der nöthigen Würze verſehene braune Sauce, wird, wenn ſie mit etwas weißem Weine vermiſcht, aufgekocht und paſſirt iſt, noch mit der gelben Schale einer Citrone, welche in kleinen Schuppen davon abgeſchnitten wird, nebſt ihrem ausgepreßten Safte vereinigt und ſervirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 6.)

Nr. 17. Ochſen-Filet mit Ragoût Godard.

Iſt ein Filet auf dieſelbe Art gebraten, wie in Nr. 1 dieſer Abtheilung und ein Financière eben ſo vorbereitet, ſo kommen zu Letzterem noch einige zubereitete Artiſchoken-Böden, auch Kaſtanien und gebratene und abgehäutete Bratwurſtſtückchen. Die fernere Behandlung im Anrichten und Schneiden des Filet richtet ſich ebenfalls nach Nr. 1 dieſer Abtheilung. (S. Abth. II. Nr. 5 die Vorbereitung der Artiſchoken, und Nr. 26 der Kaſtanien.)

Nr. 18. Ochſenfleiſch mit Sauce Robert.

Die Behandlung des Fleiſches richtet ſich nach Nr. 12 dieſer Abtheilung. Die Sauce dazu wird auf dieſelbe Art wie in der Abth. VII. Nr. 8 zu den Schweins-Cotelettes bereitet, und extra zu dem Fleiſche ſervirt.

Nr. 19. Ochſenfleiſch mit Sauce remoulade.

Die Behandlung des Fleiſches findet man ebenfalls in Nr. 12 dieſer Abtheilung. Die Bereitung der Sauce dazu in der Abth. VI. Nr. 2.

Nr. 20. Ochſenfleiſch mit Sauce à l'Italienne.

Ein ſchönes und alt geſchlachtetes Stück Ochſenfleiſch wird gekocht und angerichtet wie in Nr. 12 dieſer Abtheilung. Die Sauce dazu wird auf folgende Art bereitet. Eine oder zwei große Zwiebeln oder mehrere

Digitized by Google

Chalotten werden fein gehackt und in einer Caſſerolle mit einem Stückchen Butter gelb geröſtet, wozu dann noch eben ſo viel feine Peterſilie kommt und einige Augenblicke mitgeröſtet wird. Zu dieſer Vorbereitung wird dann etwas rother Wein, Jus und Eſſig gegeben und dieſes zuſammen kurz gekocht. Hierauf kommt eine ſchon gut gebunden abgerührte, kräftige und mit der nöthigen Würze verſehene braune Sauce dazu, welche noch mit ein wenig Soja, Citronenſaft und einigen feingehackten Champignons vereinigt wird. *) (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6, 48 u. 49.)

Nr. 21.

Anhang verſchiedener anderer Sauces, welche zu friſch gekochtem Ochſenfleiſche paſſen und abwechſelnd dazu gegeben werden können.

§. 1. Sardellen-Sauce.

In der Abth. VII. Nr. 19 ihre Zubereitung.

§. 2. Kräuter-Sauce.

In der Abth. XIV. Nr. 29 ihre Zubereitung.

§. 3. Senf-Sauce.

Eine gut und ſchmackhaft zubereitete braune Sauce wird mit einem Viertheil ſo viel Senf als es Sauce iſt, heiß vereinigt, wonach ſie aber nicht mehr kochen darf. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 6.)

§. 4. Sauce-Ravigote.

Etwas Schnittlauch, Peterſilie, Eſtragon, Kerbel, Sauerampfer und Zwiebelſchlotten von jeder Sorte eine gleiche Quantität, werden rein ausgeleſen, gewaſchen und zuſammen in Waſſer eine Minute abgekocht, dann abgeſchüttet und in einer Caſſerolle mit ein wenig Bouillon, Salz und einer Priſe weißem Pfeffer kurz und weich gedämpft, hierauf mit ein wenig Senf, Sardellenbutter und Spinatſaft in einem Reibſteine gerieben, durch ein Haartuch geſtrichen und mit einer gut abgerührten kräftigen und dem nöthigen Salze verſehenen weißen Ragoût-Sauce vermiſcht, welche mit etwas gutem weißen Weine

*) Bei dem Anſchneiden eines Stückes gekochten ſowohl als gebratenen Ochſenfleiſches muß immer der Faden quer durchſchnitten werden; dieſe Regel wird auch bei den anderen derartigen Fleiſch-Sorten beobachtet.

Digitized by Google

und einem Stückchen Glace verkocht ſeyn muß. Zuletzt wird dieſe Sauce noch mit zwei bis drei Eßlöffeln voll gutſchmeckendem Provencer-Baumöl und eben ſoviel Eſtragon-Eſſig vermiſcht und bis zu der Servir-Zeit in einer Caſſerolle in heißem Waſſer ſtehend, warm gehalten. Bei ihrer Zubereitung muß man genau Acht haben, daß ſie in gut gebundenem Zuſtande erſcheint. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3, 4, 37 u. 55.)

§. 5. Sauce au beurre noir.

In der Abtheilung VI. Nr. 34 ihre Zubereitung.

§. 6. Orangen-Sauce.

Ihre Zubereitung geſchieht wie jene der Citronen-Sauce in Nr. 16 dieſer Abtheilung, wobei hier mit einer Orange ebenſo wie dort mit einer Citrone verfahren wird.

§. 7. Meerrettig, gekocht.

Eine große, gut gereinigte und mehrere Stunden in friſchem Waſſer eingeweichte Meerrettig-Stange wird gerieben und fein gehackt, dann mit einem Löffel voll Mehl, gleich viel Butter und Zucker und etwas Bouillon glatt gerührt, hierauf auf Feuer geſtellt und mit einem Löffel anhaltend darin gearbeitet bis der Meerrettig kocht, worauf er mit dem nöthigen Salze verſehen und ſervirt wird.

§. 8. Meerrettig, roh.

Derſelbe wird, wenn er gerieben und gehackt iſt, mit Eſſig zu einer beliebigen Dünne angerührt und nach dieſem mit etwas Zucker und dem nöthigen Salze vermiſcht und ſervirt.

§. 9. Sauce piquante.

Eine kräftige und mit der nöthigen Würze verſehene braune Sauce wird mit etwas Eſtragon-Eſſig und Wein vermiſcht, auf Feuer gut abgerührt und nachdem dieſes beendigt, mit dem Safte von einer oder zwei Citronen geſchärft. (S. Abth. XIV. Nr. 3 und 6). — Nach Belieben kann auch ein wenig Sardellen-Butter dazu angewendet werden.

§. 10. Kartoffel-Sauce.

Eine Portion kleine runde engliſche Kartoffeln werden in Salzwaſſer gar gekocht, dann geſchält und in dünne Scheiben geſchnitten, hierauf mit einer guten, mit der nöthigen Würze verſehenen braunen Sauce, wozu noch Citronenſaft und etwas in Waſſer fünf Minuten lang abgekochter Kümmel kommt, aufgekocht und ſervirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 3 u. 6.)

Digitized by Google

§. 11. Schnittlauch-Sauce.

Kurz vor der Anrichtzeit vermiſcht man einen Theil gewaſchenen und fein geſchnittenen Schnittlauch mit einer guten kräftigen und der nöthigen Würze verſehenen braunen Sauce, und giebt ſie zum Serviren. (S. Abth. XIV. Nr. 3 u. 6.)

§. 12. Chalotten-Sauce.

Sechs bis acht Chalotten werden fein gehackt mit Butter gelb geröſtet und mit etwas Jus, Wein und Eſſig gar und kurz gekocht: hierauf kommt eine kräftige mit der nöthigen Würze verſehene und gut zubereitete braune Sauce, und der Saft von einer Citrone dazu, womit die Sauce nochmals aufgekocht und dann ſervirt wird. (Siehe Abth. XIV. Nr. 3 u. 6.)

§. 13. Kapern-Sauce.

Zu einem Theil kräftiger zart und gebunden abgerührter und mit der nöthigen Würze verſehener brauner Sauce kommt kurz vor der Anrichtzeit ein geringer von ſeiner Marinate befreiter Theil Kapern, wonach aber dieſe Sauce nicht mehr kochen darf. Ein wenig weißer Wein, Citronenſaft oder Eſſig kann auch dazu angewendet werden. (S. Abth. XIV. Nr. 3 und 36.)

§. 14. Oliven-Sauce.

Mehrere Oliven werden mit einem Meſſer von ihren Steinen abgedreht und dann fünf Minuten in Waſſer abgekocht, hierauf abgeſchüttet und in eine ebenſo zubereitete Sauce wie in der vorhergehenden Nummer gegeben. Zu dieſer Sauce dürfen aber keine Kapern genommen werden. — Wenn bei einer extra bereiteten braunen Sauce ein guter und nicht zu hart angebratener Kalbfleiſch-Fond benutzt werden kann, ſo wird derſelbe nach dem Aufkochen zu der braunen Sauce paſſirt und mit derſelben abgerührt.

Digitized by Google

Fünfte Abtheilung,

bestehend in verschiedenen Arten der Zubereitung kleiner Pastetchen.

Nr. 1. Krebs-Pastetchen.

Wenn in einer Casserolle ungefähr ein Viertel Pfund Krebsbutter heiß geworden ist, so kommen vier Löffel voll Mehl dazu und werden einige Minuten damit angeröstet. Die Schalen von der ausgepreßten Krebsbutter werden mit zwei Schoppen süßem Rahm ausgekocht und passirt und damit das angeröstete Mehl nach und nach auf dem Feuer aufgefüllt und glatt gerührt. Erscheint dasselbe in einer dick gebundenen Masse und hat noch eine Zeit lang auf gelindem Kohlenfeuer gedämpft, so läßt man diese Teigmasse in einer Schüssel erkalten, wonach eine Prise Salz, ein halbes Loth Zucker und zehn gelbe Eyer dazu kommen. Nach diesem wird das Eyweiß zu Schnee geschlagen und mit der Teigmasse vereinigt. Nicht immer wird der Schnee ganz dazu verbraucht, damit die Masse nicht zu fein wird, besonders bei ganz frischen Eyern, welche mehr als die älteren ausgeben, ist dies oft der Fall. Nach dieser ersten Vorrichtung werden fünfundzwanzig bis dreißig kleine etwas flache Förmchen mit Butterteig oder geriebenem Teig in der Dicke eines Messerrückens ausgelegt; wendet man geriebenen Teig an, so müssen die Förmchen zuerst mit Butter ausgestrichen werden. Ist diese zweite Vorrichtung gleichfalls beendigt, so wird ein Salpicon von Kalbsmilchnern, wozu die Krebsschwänze in gleicher Größe wie die Milchner geschnitten werden, mit ein wenig Fricasée-Sauce in gut gebundenem Zustande bereitet und kalt gestellt. Ist Letzteres erfolgt, so wird das Salpicon in die Mitte der Förmchen eingetheilt und mit

Digitized by Google

dem Krebs-Crême gut bedeckt, so daß die Förmchen voll gefüllt sind und das Salpicon ganz verdeckt ist. Kurz vor dem Serviren werden die Pastetchen in mittelmäßiger Ofenhitze gebacken. (S. Abtheilung XIV. Nr. 28, 31, 35 und 36.)

Nr. 2. Eine andere Art Krebs-Pastetchen.

Wenn Butterteig in allen Touren beendigt ist, so wird er zur Verarbeitung zu einer viertel Zoll dicken Fläche ausgerollt. Aus dieser Teigfläche werden mit einem runden Ausstecher ungefähr anderthalb Zoll große Blättchen gestochen, welche mit der unteren Seite nach oben gewendet, auf ein mit dünnem feinem Papier belegtes Blech halbzoll breit von einander gesetzt werden. Hierauf werden die Teigblättchen auf ihrer Oberfläche mit Ey bestrichen und mit einem um die Hälfte kleineren Ausstecher in der Mitte tief marquirt, aber nicht durch gestochen. Um das Marquiren sicherer und besser zu bezwecken, taucht man den Ausstecher jedesmal in kochendes Wasser. Die mittleren Eindrücke bilden nach dem Backen die Deckel. Nach dieser Vorrichtung kommen die Blättchen in einen heißen Ofen und werden, nach dem sie ungefähr anderthalb bis zwei Zoll Höhe erreicht haben, und in schöner Couleur gebacken sind, wieder herausgenommen, in der Mitte geöffnet und ausgehöhlt, hierauf an ihrer ganzen Außenseite mit Krebsbutter bestrichen und in ihrer Vertiefung mit einem Salpicon von Kalbsmilchner, welches mit weniger Krebsbutter vereinigt ist, gefüllt. Bei diesen Pastetchen werden die Deckel nicht angewendet, weil die Krebsschwänze, nachdem sie gereinigt und zurecht geschnitten sind, die Bedeckung bilden. (S. Abth. XIV. Nr. 31, 35 und 36.)

Nr. 3. Pastetchen à la Crême aigre.

Ein starkes Pfund Mehl wird mit vier gelben Eyern, zwei Eßlöffeln voll guter dicker Bierhefe, etwas Salz und saurem Rahm zu einem zarten, aber weder zu festen noch zu weichen Teige gearbeitet, worauf derselbe 4 Stunden kalt gehen muß, bevor er ausgerollt wird. In die Mitte desselben wird dann ein Pfund Butter eingeschlagen und der Teig durchgehends wie der Butterteig in der Abth. XIV. Nr. 31 behandelt. Hiervon werden dann eben solche Pastetchen, wie in der vorhergehenden Nummer, gebacken, nach ihrer Aushöhlung mit einem Salpicon von weißgedämpften und würfelicht geschnittenen Kalbsmilchnern und einer sauern Rahm-Sauce vermischt, gefüllt und mit ihren Deckelchen bedeckt. — Die Zubereitung der Rahm-Sauce geschieht auf

Digitized by Google

folgende Art: In einer Casserolle werden vier Löffel voll Mehl mit ungefähr einem Schoppen sauerem Rahm angerührt, wozu noch das nöthige Salz und ein Stückchen Glace kommt. Dieses zusammen wird auf Feuer zu einer nicht zu dicken Sauce gar abgerührt, wovon so viel zu den Milchnern kommt, als zu deren Bindung nöthig ist.

Nr. 4. Schwedische Pastetchen.

Kleine hohe Förmchen werden mit Butter ausgestrichen und nach diesem mit geriebenem Teige in der Stärke eines Messerrückens ausgelegt, so daß oben ein kleiner Rand hervorsteht, welcher rundherum eingekniffen wird. Sind nun mehrere Förmchen auf diese Art vorgerichtet, so werden sie alle mit braunem Reibbrod oder in Ermangelung dessen mit Mehl gefüllt, auf ein Blech gesetzt und in mittelmäßiger Ofenhitze schön dunkelbraun gebacken. Ist dies erfolgt, so werden die gebackenen Hüllen aus den Förmchen genommen, die Füllung von Reibbrod oder Mehl herausgeschüttet und die Hüllen dann auf ihrer ganzen Außenseite mit Krebsbutter bestrichen und mit Salpicon von gedämpftem Kalbfleische oder Milchnern zu drei Viertheilen gefüllt; das obere Viertel wird mit geriebenem Parmesankäse ausgefüllt und zuletzt auf jedes Pastetchen ein wenig Krebsbutter gelegt, wonach sie mit einer glühenden Glacir-Schaufel einige Minuten glacirt, dann gleich angerichtet und servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 28, 35 u. 36.)

Nr. 5. Salpicon-Pastetchen.

Wenn von Butterteig auf dieselbe Art wie in Nr. 2 dieser Abth. Pastetchen gebacken sind, welche aber nicht mit Krebsbutter bestrichen werden dürfen, so füllt man dieselben kurz vor dem Anrichten mit einem kräftigen und gut gebundenen Salpicon, deckt die Deckelchen darauf und richtet sie an. (S. Abth. XIV. Nr. 31 und 35.)

Nr. 6. Bechamelle-Pastetchen.

Sind Pastetchen auf dieselbe Art wie in Nr. 2 dieser Abth. von Butterteig gebacken, so werden weiß gedämpfte Kalbsmilchner wie zu einem Salpicon geschnitten, aber statt Fricasée-Sauce mit einem kräftigen Bechamelle vereinigt und dieses in die Pastetchen gefüllt, wonach sie mit ihren Deckelchen geschlossen, angerichtet und servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 15,)

Nr. 7. Ragoût-Pastetchen.

Wenn von Butterteig Pastetchen wie jene in der Nr. 2 dieser

Digitized by Google

Abtheilung gebacken ſind, welche aber nicht mit Krebsbutter beſtrichen werden dürfen, ſo wird von gedämpftem Kalbfleiſch oder von in Butter, Jus und Salz gedämpften Kalbsmilchnern ein Ragoût zubereitet, womit die Paſtetchen gefüllt, dann zugedeckt, angerichtet und ſervirt werden. Das Fleiſch oder die Milchner werden wie zu einem Salpicon geſchnitten und nachher mit einer gebundenen und kräftigen mit der nöthigen Würze verſehenen braunen Sauce vereinigt. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6 und 54.) Kurz vor dem Einfüllen kann zu dem Ragoût auch ein wenig fein gehackte Peterſilie angewendet werden.

Nr. 8. Genueſer Paſtetchen.

Man rollt einen in der Abth. III. Nr. 5 beſchriebenen Rissolen-Teig nach ſeinen Touren in der Stärke eines Meſſerrückens aus und ſticht daraus mit einem runden Ausſtecher zwei Zoll große Blättchen, beſtreicht die eine Hälfte derſelben mit Ey, ſetzt in die Mitte eines jeden ein, aus einer feinen Kalbfleiſch-Farce zubereitetes Klößchen, klappt die andere Hälfte der Blättchen dann über die Farce und drückt ſie feſt an, wobei man dem Rande durch Einkneifen eine ſchöne Garnitur zu geben ſucht. Nach dieſer Bearbeitung werden die Paſtetchen in Backbutter ſchwimmend ſchön dunkelgelb gebacken. (S. Abth. XIV. Nr. 13.)

Nr. 9. Paſtetchen à la Financière.

Wenn Butterteig nach Nummer 2 dieſer Abtheilung zu Paſtetchen gebacken iſt, an welchen aber zuvor die Oeffnungen etwas größer eingeſtochen werden, ſo wird ein klein geſchnittenes Financière zubereitet und in die Paſtetchen gefüllt, worauf dieſelben zugedeckt, angerichtet und ſervirt werden. (S. Abth. VII. Nr. 6 und 32.)

Nr. 10. Paſtete mit Farce piquante.

Eine zart und fein geriebene Kalbfleiſch-Farce wird nach Belieben mit mehr oder weniger Sardellenbutter und Kapern vermiſcht und zu Klößchen formirt. Hierauf ſticht man die nöthigen Butterteig-Blättchen aus, ſetzt dieſe auf ein mit feinem Papier belegtes Blech einen halben Zoll breit von einander, beſtreicht ſie mit Ey und legt in die Mitte eines jeden ein Klößchen. Hierauf werden ſie mit ausgeſtochenen Teig-Blättchen bedeckt, mit einem kleineren verkehrt genommenen Ausſtecher leicht an einander gedrückt, oben gut mit Ey beſtrichen und in mittlerer Ofenhitze gebacken, alsdann gleich angerichtet und ſervirt. (Siehe Abth. XIV. Nr. 13, 31 und 37.)

Digitized by Google

Nr. 11. Pastetchen à la Hassermann.

Ein aus Haut und Sehnen gelöstes Kalbfleisch wird klein zerschnitten, mit der gleichen Quantität Nierenfett und etwas zerschnittener Zwiebel, dem nöthigen Salze und ein wenig weißem Pfeffer in einer Casserolle auf starkem Feuer einige Minuten angeröstet, dann fein gehackt, und mit kochender Milch in einem Reibsteine zu einer gebundenen Farce abgerieben, welche, nachdem sie noch mit ein wenig fein gehackter Petersilie vermischt ist, zu langen Klößchen formirt wird. Hierauf werden mit einem ovalen Ausstecher aus einem bis zur Stärke von zwei Messerrücken ausgerollten Butterteige kleine Blättchen ausgestochen, und diese mit den Farce-Klößchen, wie in der vorhergehenden Nummer, zu Pastetchen gebacken. (S. Abth. XIV. Nr. 31.)

Nr. 12. Pariser Pastetchen.

Das Mehl zu diesem Teige wird statt Wasser mit gutem sauerem Rahm und dem nöthigen Salz zu einem Vorteig angemacht. Derselbe muß, wenn er wie in der Abth. XIV. Nr. 31 in allen seinen Touren bis zur Stärke von zwei Messerrücken ausgerollt ist, schön weiß, fein und zart sein. Man sticht daraus mit einem runden zackigen Ausstecher kleine Blättchen und bäckt diese mit einer zu Klößchen formirten guten und feinen Kalbfleisch-Farce nach dem Recepte Nr. 10 dieser Abth. zu Pastetchen. (S. Abth. XIV. Nr. 13.)

Nr. 13. Pain royal.

Von Hefenteig werden Kugeln formirt, die ungefähr die Größe eines Borsdorfer Apfels haben. Man stellt dieselben auf einem Backbleche warm, damit sie aufgehen, und bäckt sie hierauf in mittlerer Ofenhitze gar, reibt alsdann die braune Rinde von denselben ab, weicht sie in mit Milch verrührtem Ey ein, und bäckt sie in Backbutter schwimmend schön dunkelgelb. Nach diesem schneidet man oben an einem jeden Brödchen ein Blättchen ab, hohlt dieselben aus und füllt ein Ragoût hinein, wie bei den Pastetchen Nr. 7 dieser Abtheilung, deckt sie wieder zu und richtet sie an. (S. Abth. XIV. Nr. 33.)

Nr. 14. Purée-Pastetchen.

Die Behandlung des Butterteigs ist ganz dieselbe wie in der Nr. 2 dieser Abtheilung, nur darf hierzu keine Krebsbutter angewendet werden. Zur Füllung nimmt man ein piquantes Purée von Wildprett, schließt

Digitized by Google

dann die Paſtetchen mit ihrem Deckel und giebt ſie zur Tafel. (Siehe Abth. XIV. Nr. 31 u. 45.)

Nr. 15. Jus-Paſtetchen.

Anderthalb Zoll hohe, unten einen Zoll breite und oben ein wenig ausgeſchweifte Förmchen, welche mit zerlaſſener Butter gut ausgeſtrichen ſind, werden mit ausgeſtochenen Blättchen von einem dünn ausgerollten geriebenen Teige ausgelegt. Hat man nach Bedarf mehrere Förmchen auf dieſe Weiſe vorgerichtet und an ihrem Rande den Teig ſcharf abgeſchnitten, ſo füllt man ſie mit einer Croquette-Farce, beſtreicht die Ränder mit Ey, deckt von demſelben Teig ausgeſtochene paſſende Deckelchen darauf, und befeſtiget dieſe an die Paſtetchen. Nach dieſem werden ſie oben mit Ey beſtrichen und mit dem Reſte des Teigs garnirt. Die Garnitur muß nach ihrer Beendigung ebenfalls mit Ey beſtrichen werden. So vorgerichtet backt man die Paſtetchen in mittlerer Ofenhitze gar, ſchneidet ſie dann an ihrem Rande auf, belegt die Farce mit einigen Kapern und gießt von einer gut zubereiteten braunen Sauce ſo viel hinein als ſie faſſen. Wenn dies geſchehen iſt, ſo werden ſie mit ihrem Deckel geſchloſſen, angerichtet und ſervirt. (Siehe Abth. III. Nr. 7 und Abth. XIV. Nr. 6 und 28.)

Nr. 16. Koblenzer Paſtetchen.

Ein noch rohes, von allen häutigen Theilen abgeſondertes Kalbs-Fricandeau wird mit einem ſcharfen Meſſer in ſehr dünne Scheiben geſchnitten. Von dieſen werden jedesmal zwei bis drei flach auf einander gelegt und nochmals der Länge nach zweimal durch und dann quer vor der Hand ganz fein geſchnitten. Hierauf wird ein gleich großer Theil Nierenfett auf die nämliche Art geſchnitten. Nach dieſer Vorrichtung werden zwei abgeriebene und in Stücke geſchnittene Milchbrode in einem halben Schoppen heißer Bouillon eingeweicht; iſt Letztere in das Brod eingedrungen, ſo wird dieſes zuſammen auf Feuer glatt und gebunden abgerührt, und zu dieſer Maſſe dann das Fleiſch, Nierenfett, etwas Sardellenbutter, das nöthige Salz eine Priſe Pfeffer und ein wenig fines herbes gegeben. Man rührt dann Alles gut untereinander und füllt dieſe Farce in, von geriebenem Teige gemachte Paſtetchen, welche auf folgende Art vorbereitet werden: Um ein rundes, vier Zoll langes und anderthalb Zoll dickes Holz, drückt man aus feſtem einen Viertelzoll dickem Teige ausgeſtochene Blättchen. Wenn dieſelben zwei Zoll glatt heraufgearbeitet ſind und noch die Stärke von zwei Meſſerrücken haben,

Digitized by Google

so werden sie oben egal abgeschnitten und von dem Holze abgezogen. Sind nun zwanzig bis fünfundzwanzig solcher Hüllen gemacht und mit der Farce gefüllt, so bestreicht man sie oben mit Ey und befestigt von demselben Teig ausgestochene Deckelchen darauf, welche mit den Pastetchen oben am Rande herum fest und in schöner Garnitur zusammengekniffen werden, so daß Pastete und Deckel dadurch in geschlossene Verbindung kommen. In der Mitte der Deckel wird mit einem kleinen Ausstecher eine Dunstöffnung angebracht. Hierauf werden Papierbänder in der Größe der Pastetchen zugeschnitten, mit Butter bestrichen, und um dieselben gewickelt. Diese Einwickelung wird dann nochmals mit in Ey getauchten Bändern wiederholt, worauf die Pastetchen in mittlerer Ofenhitze gar gebacken werden. Wenn dies erfolgt ist, so werden die Pastetchen von ihrem Papiere befreit, die Deckelchen aufgeschnitten und die Farce mit ein wenig Sardellen-Sauce vermischt, dann wieder zugedeckt und zur Tafel servirt.*) (S. Abth. VII. Nr. 19 u. Abth. XIV. Nr. 19 und 28.)

Nr. 17. Kartoffel-Pastetchen.

Zwei ganze und vier gelbe Eyer werden mit einem viertel Pfund Butter in einer Casserolle auf Feuer warm aber nicht gar gerührt. Wenn dieselben kaum anfangen sich zu binden, so müssen sie vom Feuer genommen werden und noch fließend sein. Hierzu kommen Kartoffeln, welche schon mehrere Stunden vorher in Salzwasser abgekocht, dann geschält und nachdem sie erkaltet, auf einem Reibeisen gerieben worden sind. Dieses wird zusammen zu einer weder zu festen noch zu weichen Masse gearbeitet, welche, wenn sie mit dem nöthigen Salze versehen ist, zu runden, anderthalb Zoll langen und ungefähr einen Zoll dicken Theilen formirt wird. Ist dies beendigt, so werden sie nach einander in Ey getaucht, in weißem Reibbrode einmal auch zweimal panirt und in Backbutter, schwimmend, dunkelgelb gebacken; hierauf an einem Ende aufgeschnitten, von der Hälfte der Kartoffelmasse befreit und mit einem Salpicon von Kalbsmilchner gefüllt, dann wieder geschlossen, angerichtet und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 35.) Diese Pastetchen werden gewöhnlich mit einem Ausstecher formirt, welcher den zu ihrer Größe bestimmten Durchmesser hat.

*) Die Farce zu den Koblenzer Pastetchen muß, obschon sie durch die heiß abgerührten Milchbrode ein wenig warm wird, dennoch roh bleiben und darf nicht eher in die kleinen Hüllen eingefüllt werden, bis sie wieder ganz erkaltet ist.

Digitized by Google

Nr. 18. Salmen-Paſtetchen.

Gewöhnlich wird zu dieſen Paſtetchen der Reſt eines am vorhergehenden Tage auf der Tafel geweſenen Salmen angewendet. Außerdem aber wird ein Theil dieſer Fiſchgattung in einem court-bouillon gekocht und in kaltem Zuſtande mit einem ſcharfen Meſſer in große Würfel geſchnitten, welche mit dem nöthigen Maas einer Sauce holandaise vorſichtig in leichte Verbindung gebracht werden. Nach dieſer Vorbereitung werden laut Nr. 2 dieſer Abtheilung von Butterteig, aber ohne Krebsbutter, Paſtetchen gebacken, welche hierzu etwas größer von Teig und auch größer in ihren Oeffnungen ſeyn können. In dieſe wird das Salmen-Ragoût gefüllt, die Paſtetchen werden dann mit ihren Deckeln verſchloſſen und zur Tafel ſervirt. (S. Abth. VI. Nr. 10 und Abth. XIV. Nr. 24 u. 31.) Da der court-bouillon gewöhnlich ſehr ſcharf iſt, ſo nimmt man zur Bereitung der Sauce nur zur Hälfte court-bouillon und zur andern Hälfte Bouillon.

Nr. 19. Hecht-Paſtetchen.

Wenn ein Hecht von drei bis vier Pfund auf dieſelbe Art wie in der Abtheilung VI. Nr. 10 gekocht und ebenſo ein Theil Sauce zubereitet iſt, ſo wird das Fleiſch des Hechtes, nachdem er erkaltet iſt, von ſeinen Gräten befreit und ſo gut als thunlich in große Würfel geſchnitten und nach dieſem mit der nöthigen Sauce vermiſcht. Hierauf werden von Butterteig auf dieſelbe Art wie in Nr. 2 dieſer Abth. Paſtetchen gebacken und mit dem Hecht-Ragoût gefüllt, dann zugedeckt, angerichtet und ſervirt. Hierzu braucht der Hecht jedoch nicht eingekerbt und rund zuſammengebunden zu ſeyn, wenn er gekocht wird.

Nr. 20. Reis-Paſtetchen.

Ein Pfund in Waſſer abgebrühter Reis wird, nachdem er zum Abrinnen auf einen Durchſchlag geſchüttet iſt, mit zwei Schoppen Milch, einem viertel Pfund Butter und dem nöthigen Salze in einer Caſſerolle ohne darin zu rühren auf ſchwachem Feuer gar und kurz gekocht, wonach, wenn er erkaltet iſt, bei dem Formiren, Backen und Füllen ebenſo verfahren wird wie bei den Kartoffel-Paſtetchen Nr. 17 dieſer Abth.

Nr. 21. Häring-Paſtetchen.

Die Häringe hierzu werden an ihrer Außenſeite gut gereinigt, dann der Länge nach geſpalten und ſo viel wie möglich von allen ihren Gräten befreit, dann einige Stunden in zur Hälfte Milch und zur Hälfte

Digitized by Google

Waſſer eingeweicht, damit ihre Schärfe gehörig ausgeht. Mittlerweile wird von Hechtfleiſch eine gute Farce bereitet, welche aber der Häringe wegen nicht zu ſtark aſſaiſonirt ſeyn darf. Sind beide Vorrichtungen beendigt, ſo werden die Häringtheile auf eine Serviette gelegt, abgetrocknet und an den 4 Seiten gerade geſchnitten. Die innere Fläche derſelben beſtreicht man hierauf zwei Meſſerrücken dick mit obiger Farce und rollt ſie rund zuſammen. Sind dieſelben alle auf dieſe Art vorbereitet, ſo werden von dünnem Butterteig anderthalb Zoll große Blättchen ausgeſtochen, welche auf ein mit Papier belegtes Blech geſetzt und mit Ey beſtrichen werden. In die Mitte dieſer Blättchen werden die Härings-Röllchen geſetzt und nochmals mit dem Reſt der Hecht-Farce oben und neben dünn beſtrichen, dann mit etwas größer ausgeſtochenen Teigblättchen bedeckt, welche man mit einem verkehrt genommenen Ausſtecher leicht an die untern Blättchen andrückt. Nach dieſer Behandlung beſtreicht man die Oberfläche der Paſtetchen mit Ey und backt ſie in mittlerer Ofenhitze gar. Kurz vor dem Serviren werden ſie oben aufgeſchnitten und mit einer kräftigen und gut gebundenen, aber nicht zu ſcharfen braunen Sauce aufgefüllt, dann angerichtet und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 13 und 31.)

Nr. 22. Hachis-Paſtetchen.

Wenn man ein gutes Hachis von Kalbsfleiſch, Hühnern, Wildpret oder einer ſonſtigen Fleiſchgattung zubereitet hat, und dasſelbe recht kalt geworden iſt, ſo formirt man daraus mit zwei kleinen Löffeln runde oder länglichte Klößchen. Dieſe werden dann in Butterteig ebenſo zu Paſtetchen gebacken wie in Nr. 10 dieſer Abtheilung. Sind die Klößchen länglicht formirt, ſo müſſen die Teigblättchen ebenſo ausgeſtochen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 44.)

Digitized by Google

Sechste Abtheilung,

bestehend in verschiedenen Arten der Zubereitung von Fischen.

Nr. 1. Hecht en Glace.

Wenn ein Hecht von ungefähr fünf bis sechs Pfund gut gereinigt, ausgenommen und sein Kopf und Schwanz abgeschnitten ist, so spaltet man ihn der Länge nach, nimmt den Grat und die Gräten so viel wie möglich heraus, theilt dann die Seitentheile in zwei Zoll breite Stückchen und legt sie in einen kochenden court-bouillon. Wenn dieselben einmal aufgekocht haben, so rückt man das Geschirr vom Feuer und läßt sie einige Minuten, neben demselben stehend, ziehen, bis sie gar sind. Ist dies erfolgt, so stellt man den court-bouillon ganz von dem Feuer weg, und läßt den Fisch erkalten, wonach er auf eine Serviette gelegt, und nochmals so viel wie möglich von den sich noch zeigenden Gräten

---

Anmerk. Es ist immer besser, wenn die Fische vor ihrer Zubereitung mehrere Stunden geschlachtet sind.

Alle zum Kochen bestimmten Fische und besonders Seefische, Cabillands, Schellfische ꝛc. legt man in das für sie bestimmte kochende Wasser oder court-bouillon, läßt sie einmal aufwallen, deckt sie zu, stellt sie vom Feuer ab, und läßt sie so lange in ihrem Sude neben dem Feuer stehen, bis sie gar sind; ausgenommen hiervon sind: der Stockfisch und der Aal; Ersterer darf zu seiner völligen Genießbarkeit, wenn er in Stücke geschnitten ist nur heiß werden, Letzterer aber muß mehrere Minuten kochen; auch ein eingebundener Hecht muß einige Minuten länger kochen.

Digitized by Google

befreit wird. Die Stückchen werden dann auf ein flaches Geſchirr gelegt, und mit einer dick eingekochten Glace von einem Theile ſauerer Gelée und eben ſo viel Glace mittelſt eines Anſtreichpinſels glacirt. Iſt die erſte Auftragung kalt geworden, ſo wird dieſes Glaciren wiederholt, bis der Hecht ſchön überzogen iſt, worauf die Stückchen in einem Kranze auf eine Platte geſetzt und in der Mitte mit gehackter Gelée garnirt werden; an dem äußern Rande der Platte ſetzt man dicht um den Hecht herum aus Gelée geſchnittene Dreiecke. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 10 und 24.)

Nr. 2. Blau geſottene Forellen mit Sauce remoulade.

Die Forellen werden in einem großen Gefäße voll Waſſer an den Augen gehalten, am Leibe aufgeſchnitten und ausgenommen. Man muß dieſes Geſchäft jedoch mit der größten Vorſicht verrichten, damit man die Forellen ſo wenig wie nur möglich mit der Hand anfaßt, indem ſie ſonſt, wenn der äußere Schleim abgewiſcht wird, beim Kochen ihre ſchöne blaue Farbe nicht erhalten. Hierauf legt man ſie auf ein flaches Geſchirr und begießt ſie ein wenig mit Eßig, wonach ſich gleich der Anſatz der blauen Farbe zeigt, wenn der Schleim nicht verwiſcht iſt. Mittlerweile wird ein court-bouillon (ſ. Abth. XIV. Nr. 24) gekocht, in welchen die Forellen gelegt und darin wie der Hecht in der vorhergehenden Nummer gar gekocht werden. — Die Sauce dazu wird auf folgende Art zubereitet: Das Gelbe von ſechs bis acht hart geſottenen Eiern wird durch ein Haarſieb geſtrichen und in einer Caſſerolle mit fein zerhackten Sauce-Kräutern, etwas Senf, einigen Löffeln voll gutem Provencer Baumöl, dem nöthigen Salze und Pfeffer glatt und zart abgerührt, und nach und nach mit Eſtragon-Eſſig zu einer mehr oder weniger gebundenen Sauce aufgefüllt. Die Forellen, welche mittlerweile vom Feuer geſtellt waren, werden dann noch halb warm aus ihrem Sude genommen, und auf eine ſchön mit einer Serviette belegte Platte angerichtet, mit gewaſchener ganzer Peterſilie garnirt und nebſt ihrer Sauce, welche extra angerichtet wird, zur Tafel gegeben. (Siehe Abthlg. XIV. Nr. 29.) Die Forellen können auch mit einer gelben Sauce gegeben werden, welche auf folgende Art bereitet wird: Eine angerührte Sauce holandaise wird mit zur Hälfte Bouillon und mit zur Hälfte court-bouillon aufgefüllt, aufgekocht paſſirt, mit dem nöthigen Salze verſehen und ohne Peterſilie dazu gegeben.

Digitized by Google

Nr. 3. Salmen à la Russe.

Gut gereinigten, nach Belieben in größere oder kleinere egale Stücke geſchnittenen Salmen, kocht man wie in Nr. 1 dieſer Abtheilung in einem court-bouillon gar und ſtellt ihn dann vom Feuer. Wenn er ganz kalt geworden iſt, ſo wird er auf ein Geſchirr gelegt, von ſeiner Haut und allen daran befindlichen Gräten befreit, dann abgetrocknet und im Kranze zierlich auf eine porzellanene Platte angerichtet, ſo daß in der Mitte ein leerer Raum bleibt. Hierauf ſtellt man etwas Spinat-Saft, Stand, Gelée, Salz und weißen Pfeffer, Eſtragon-Eſſig und Provencer Baumöl in einer Caſſerolle auf Eis und rührt eine grüne Magnonaise*) davon. Dieſe Miſchung rührt man zur Vorſicht zuerſt in kleiner Quantität an, um ihren Geſchmack und ihre Haltbarkeit zu probiren; Erſterer muß piquant und zart ſeyn und Letztere eine leicht gebundene Conſiſtenz haben, wonach ſich dann das Ganze in Proportion leicht vermehren läßt. Fängt nun nach einiger Zeit die Magnonaise an, ſich in ihrer Bindung zu zeigen, und hat ſie dann den gehörigen Grad derſelben erreicht, ſo wird ſie ſchnell über den Fiſch gegoſſen und mit einem zeitweiſe in kochendes Waſſer eingetauchten Meſſer in ſchöner Wölbung auf die kleinen Stückchen, und ganz glatt zwei Meſſerrücken dick auf die größeren Stücke geſtrichen. Iſt der Fiſch auf dieſe Weiſe ganz überzogen, ſo wird in den mittleren leergelaſſenen Raum der Platte polniſcher Salat und neben herum am Rande derſelben eine ſchöne Garnitur von ſauerer Gelée gelegt; die größeren Stücke von den Beſtandtheilen des Salates legt man in die Mitte der Magnonaise-Fläche; man kann dazu die hart geſottenen Eier, die eingemachten rothen Rüben, Gelée ꝛc. verwenden, und daraus einen Stern oder eine ſonſtige ſchöne Figur formiren. Wenn der polniſche Salat zu Fiſchen gegeben wird, ſo nimmt man nur wenige Sauce-Kräuter dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 9, 10, 24, 55 und Nr. 30 erſte Art.)

Nr. 4. Hecht à la Russe.

Ein Hecht von fünf bis ſechs Pfund wird gereinigt, hierauf in

*) Wenn man von verſchiedenen Sauce-Kräutern, die recht jung und zart ſind, zuſammen eine gute Handvoll rein beleſen, gewaſchen und eine Minute in Salzwaſſer abgebrüht hat, ſo werden dieſe Kräuter auf einen Durchſchlag geſchüttet und in einer Caſſerolle mit ein wenig Bouillon und Salz weich gedämpft, dann durch ein Haartuch geſtrichen, und dieſes Purée mit der grünen Magnonaise vereinigt.

Digitized by Google

eine Serviette gewickelt, zugebunden, in einem court-bouillon gar gekocht und wieder kalt geſtellt. Wenn der Fiſch erkaltet iſt, ſo wird er aus dem court-bouillon genommen, aufgewickelt, zum Abtrinnen auf eine Serviette gelegt, hierauf auf eine ovale Platte angerichtet und mit einer grünen Magnonaise wie der Salm in vorhergehender Nummer übergoſſen. Während dieſer Zeit wird eine gute ſubſtantlöſe ſauere Gelée in beinahe kaltem Zuſtande auf ein reines Backblech in der Dicke eines Meſſerrückens auseinander gegoſſen. Iſt die Gelée, im Keller ſtehend, nach einer Stunde feſt geworden, ſo ſticht man mit einem kleinen Ausſtecher ſchuppenähnliche Stückchen aus derſelben aus und belegt damit den Hecht in dichten Reihen vom Schwanze anfangend bis zum Kopfe hinauf auf der Magnonaise-Fläche, ſo daß derſelbe auf dieſer Seite ganz mit Gelée-Schuppen bedeckt iſt; das Auge formirt man aus einem Stückchen Trüffel, hart geſottenem Ei und rother Rübe, woraus man in einander paſſende Kränze ausſticht, und dieſe an die Stelle des Auges legt; auch kann man unterhalb des Auges, wo die Gelée aufhört von obigen drei Ingredienzien eine ſchöne Garnitur anbringen. Wenn dieſes alles ſchön ausgeführt iſt, ſo wird auf beiden Seiten des Hechtes polniſcher Salat angerichtet, zierlich geordnet und der Hecht ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 10 und Nr. 30 erſte Art.)

Nr. 5. Karpfen en Charbon.

Ein ſchöner fleiſchiger Karpfen von fünf bis ſechs Pfund wird, wenn er gereinigt und abgetrocknet iſt, auf ein langes, mit Butter beſtrichenes Bratgeſchirr gelegt. Hierauf wird er auf der oberen Seite mit einer Fiſch- oder Kalbfleiſch-Farce in der Dicke eines Meſſerrückens überzogen, der Kopf aber muß frei bleiben, und wird mit einer paſſenden Speckſcheibe bedeckt. Die ganze Farce-Seite beſtreut man hierauf mit fein gehackten ſchwarzen Trüffeln und deckt den Fiſch mit Butter-Papier zu. Iſt dieſe Vorbereitung beendigt, ſo werden in einer Caſſerolle mit einem Stück Butter einige Zwiebeln, Gelberüben und rohe

---

Anmerk. Bei dem Reinigen der Fiſche, als Hechte, Karpfen u. dgl., bedient man ſich eines ſcharfen Meſſers, womit man die Schuppen von unten hinauf der Länge nach von der Haut derſelben raſirt, die Bärſche und Salmen werden geſchuppt, und die Aale abgeſtreift, die Seefiſche werden, nachdem ſie eine harte oder feinere Haut haben, aus derſelben geſchnitten oder geſchuppt, werden aber Flußfiſche zum Blauſieden verwendet, ſo behalten ſie ihre äußere Bedeckung.

Digitized by Google

Schinkenſcheiben angeröſtet, wozu noch etwas rother Wein, Eſſig, das nöthige Salz, etwas Pfeffer, ein Lorbeerblatt, einige Citronenſcheiben, Nägelchen und etwas kräftige braune Sauce oder Braten-Jus gegeben wird. Dieſes zuſammen muß einige Minuten kochen und wird alsdann um den Karpfen gegoſſen, und Letzterer in mittelmäßiger Ofenhitze gebraten. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird Papier und Speck davon abgenommen und der Fiſch auf eine Platte angerichtet. Sein Fond wird nachdem das Fett davon abgeſchöpft iſt, paſſirt und noch mit etwas brauner Sauce, rothem Wein, Soja, Glace oder guter Braten-Jus kurz und gebunden abgerührt, ſo daß dieſes eine piquante, gut ſchmeckende und zarte Sauce wird, welche nochmals durch eine rein ausgewaſchene Serviette in eine Caſſerolle paſſirt, feſt zugedeckt und in heißem Waſſer bis zur Servirzeit in der gehörigen Wärme erhalten wird. Zu bemerken iſt noch, daß die Sauce vor dem Abrühren einige Minuten lang von der Seite kochen und von ihren Schaumtheilen gereinigt werden muß. Sind beide Vorrichtungen beendigt, ſo werden einige Kalbsmilchner ſchön braun glacirt, von dem Reſte der obenbenannten Farce werden dicke länglichte Klößchen formirt und in Salzwaſſer abgekocht, die Eier des Karpfens werden ebenfalls in Waſſer, Eſſig und Salz gar gekocht, hat Derſelbe Milchner, ſo werden dieſe ſchon mit dem Fiſche gebraten. Mit dieſen Milchnern, Farce-Klößchen und Fiſcheyern wird der Karpfen ſchön garnirt, alsdann mit einem Theile ſeiner Sauce übergoſſen (der Reſt derſelben wird extra angerichtet) und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6, 13, 49 und 54.) Wenn ein Karpfen auf dieſe Art zubereitet wird, ſo iſt es gut, wenn er einen Tag zuvor geſchlachtet und eingeſalzen iſt.

Nr. 6. Magnonaise von Salmen.

Wenn gleichförmig geſchnittene Stückchen Salmen auf dieſelbe Art und Weiſe wie in der Nr. 3 dieſer Abtheilung in einem court-bouillon gekocht, kalt geworden und auf eine porzellanene Platte im Kranze angerichtet ſind, ſo daß in ihrer Mitte ein leerer Raum bleibt, ſo gibt man in eine irdene Schüſſel, welche in zerſtoſſenes Eis geſtellt iſt, acht gelbe Eier, etwas feines Salz und eine Priſe weißen Pfeffer. Dieſes zuſammen wird eine Minute gerührt, dann mit ein wenig gut ſchmeckendem Provencer Baumöl vermiſcht, welches zuvor einige Stunden in Eis geſtanden iſt, und das Rühren fortgeſetzt. Nach einigen Minuten wird ſich dieſe Eyermaſſe gebunden zeigen, worauf nochmals ein Theil

Digitized by Google

Oel dazu gegossen und das Rühren fortgesetzt wird. Ist auf diese Art eine halbe Flasche Oel nach und nach eingerührt, und die Masse zeigt sich immer dicker, so daß das Rühren jetzt nicht mehr so leicht wie im Anfange geht, so gibt man bei jedesmaligem Festwerden einen Eßlöffel voll Estragon-Essig dazu, wobei das Rühren so lange fortgesetzt wird, bis der Rest des noch in der Flasche befindlichen Oels nach und nach eingerührt ist. *) Wenn nun dieses Magnonaise nach einer guten halben Stunde gebunden, zart und schaumig gerührt ist, so versucht man seinen Geschmack, und streicht es in einer Wölbung mit einem Messer glatt um den Salmen-Kranz; den Rest desselben verdünnt man mit ganz wenigem Estragon-Essig, schwenkt mehrere schöne gelbe Häupter-salatherzchen darin um und stellt diese in die Mitte des Magnonaise auf. Neben herum werden hart gesottene in vier Theile getheilte Eyer gelegt, wobei auch jedesmal zwischen zwei Eyern ein schön geschnittenes Stückchen Gelée angebracht werden kann.**) (S. Abth. XIV. Nr. 10.)

Nr. 7. Magnonaise von Forellen.

Will man große, zwei bis drei Pfund schwere Forellen in einem Magnonaise bereiten, so werden sie gereinigt, gespalten, von den Gräten befreit und in zwei Zoll breite Stückchen geschnitten. Ihre ganze fernere Behandlung geschieht wie jene des Salmen in der vorhergehenden Nummer. Sind die Forellen aber klein, so werden sie ebenfalls nach dem Reinigen gespalten, dann aus Haut und Gräten geschnitten, mit dem nöthigen Salze und einer Prise weißem Pfeffer bestreut, auf einem flachen Geschirre in Butter eingesetzt, und schnell auf beiden Seiten in ihrem Safte sautirt, hierauf auf einer Serviette abgetrocknet, und wenn sie erkaltet sind, auf eine Platte kranzförmig aufeinander gelegt. Ihre weitere Behandlung richtet sich ganz nach der vorhergehenden Nummer.

Nr. 8. Magnonaise von Hecht.

Mit einem großen Hechte wird ebenso verfahren wie in der Nr. 6 dieser Abtheilung mit dem Salmen, nur ist, wie schon in der Nr. 1

*) Man kann auch einige Löffel voll zerlassene Gelée im abgekühlten Zustande in das Magnonaise mit einrühren.

**) Der Salm kann auch in ganzen Stücken in Magnonaise bereitet werden, in welchem Falle man den Salat, die Eyer und das Gelée nach der Reihe um denselben herum legt.

Digitized by Google

dieſer Abtheilung bemerkt, darauf zu achten, daß aus dem abgekochten Hechte ſo viel wie möglich alle Gräten abgeſondert werden.

Nr. 9. Magnonaise von Aal.

Die Aale hierzu werden einen Tag zuvor geſchlachtet, abgeſtreift, ausgenommen, gewaſchen und ein wenig eingeſalzen. Wenn ſie nun auf dieſe Art vorbereitet ſind, ſo ſchneidet man dieſelben in gleiche, drei Zoll lange Stückchen und kocht ſie in einem court-bouillon gar. Sind ſie nach einer Stunde in Letzterem erkaltet, ſo werden ſie in der Mitte getheilt, gut von Haut und Gräten befreit, mit einer Serviette abgetrocknet und auf eine porzellanene Platte in einen Kranz gelegt. Ihre ganze fernere Behandlung richtet ſich nach der Nr. 6 dieſer Abtheilung. (S. Abth. XIV. Nr. 24.)

Nr. 10. Hecht à la Holandaise.

Ein Hecht von drei bis vier Pfund wird, wenn er gereinigt iſt, auf beiden Seiten fein eingekerbt; hierauf biegt man ihn rund zuſammen, ſteckt ſeinen Schweif zwiſchen ſeine Zähne, preßt dieſe zuſammen und bindet beide Theile mit Bindfaden feſt. Ein hierzu paſſendes Geſchirr wird mit Waſſer, etwas Eſſig, dem nöthigen Salze, einer Zwiebel und Gelberübe auf Feuer geſtellt; wenn dasſelbe kocht, ſo legt man den Hecht hinein, läßt ihn einmal aufwallen und ſtellt ihn dann zugedeckt neben das Feuer, bis er gar wird. Hierauf arbeitet man in einer Caſſerolle einige Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter zu einer glatten Verbindung, giebt dann acht bis zehn gelbe Eier dazu, und verarbeitet dieſe gut mit dem Teige. Dieſes zuſammen wird nun auf gelindes Feuer geſtellt unter beſtändigem Rühren nach und nach mit einem Theile des Hecht-Sudes aufgefüllt und zu einer Sauce abgerührt. Hat dieſelbe einmal aufgekocht, ſo wird ſie vom Feuer genommen und noch mit etwas Eſſig, Salz und, wenn ſie in zu ſtarker Bindung erſcheint, auch noch mit einem Theil des Hechtſudes aufgefüllt. Hierauf wird der Hecht aus ſeiner Caſſerolle genommen, zum Abrinnen auf eine Serviette gelegt, von dem Bindfaden befreit, auf eine runde Platte angerichtet und mit einem Theile ſeiner Sauce, nachdem dieſe durch eine Serviette paſſirt und mit etwas feiner Peterſilie vermiſcht iſt, übergoſſen. Der Reſt der Sauce wird, extra angerichtet, zu dem Fiſche ſervirt. Die Leber des Letzteren wird, wenn ſie gewaſchen iſt, mitgekocht und zu dem Hecht gelegt.

Digitized by Google

Nr. 11. Salmen en Papillotte.

Wenn man von rohen Salmen zwanzig schöne, einen Zoll dicke, egale und coteletteförmige Stückchen geschnitten, dieselben von Haut und Gräten befreit und auf beiden Seiten leicht assaisonirt (gewürzt) hat, so theilt man fünf Bögen starkes gutes Papier in Quartblätter und tränkt diese mit Provencer Baumöl; ferner schneidet man vierzig dünne den Salmenstückchen an Größe gleichende Stückchen Speck, und macht hierauf eine Mischung von vier Eßlöffeln voll fines herbes, einem halben Pfund Sardellenbutter und etwas Salz und Pfeffer, worauf die Einwickelung auf folgende Art vorgenommen wird. Zuerst legt man auf jedes Blatt Papier nach der rechten Hand zu ein Stückchen Speck, so daß der breite Theil nach oben und der schmale nach unten steht, und an dieser Seite noch ein Zoll breiter Papierstreifen frei bleibt, hierauf kommt auf jedes Stückchen Speck etwas Sardellenbutter und darauf ein Salmentheil, welches dann oben gerade so wie unten mit etwas Sardellenbutter und einer Scheibe Speck belegt wird. Hierauf schlägt man die linke größere Papierseite über den Fisch, biegt oben eine Falte ein, drückt selbe neben leicht an, schneidet die Ecken ein wenig ab, und wickelt das Papier in gebogenen Falten fest zu, so daß jeder Theil die Façon eines Cotelette bekömmt; den Schluß dreht oder bindet man fest zu. So vorgerichtet legt man den Salmen auf einen Rost, stellt ihn auf Kohlenfeuer und röstet ihn fünf Minuten, wonach er gewendet und nochmals so lange geröstet wird, bis er gar ist. Hierauf wird er in schräger Lage in einer Rundung auf eine Platte angerichtet und nebst einer guten Braten-Jus und aufgeschnittenen Citronen servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 19 und 37.) Wenn man keine Braten-Jus vorräthig hat, so wird ein Theil von der in der Abtheilung XIV. Nr. 2 beschriebenen Jus mit Salz und Glace in gehörigen Geschmack gebracht und dazu servirt.

Nr. 12. Sauté von Hecht mit Sardellen-Sauce.

Gewöhnlich nimmt man hierzu einen großen Hecht, theilt denselben, wenn er gereinigt ist, und man Kopf und Schwanz abgeschnitten hat, der Länge nach in zwei Theile, und befreit dieselben so viel wie möglich vom Grat und den Gräten. Hierauf werden diese Theile aus ihrer Haut schräg in halb Zoll dicke flache Stückchen geschnitten, welche, nachdem sie in frisches Wasser getaucht und mit der Fläche eines Hackmessers nur ganz wenig geplättet und an den Seiten noch ein wenig zurecht geschnitten sind, auf ein breites Geschirr in zerlassene Butter

Digitized by Google

neben einander eingesetzt und mit dem nöthigen Salze, etwas feiner Petersilie und einer Prise weißem Pfeffer bestreut werden. So vorgerichtet stellt man den Hecht auf starkes Feuer und läßt ihn schnell auf beiden Seiten in seinem Safte gar werden. Hierauf wird er angerichtet, mit seinem Fond übergossen und servirt. Man giebt dazu eine gute mit etwas Sardellenbutter vermischte Fricassé-Sauce. Auch kann man, wenn die Hecht-Abfälle mit der nöthigen Bouillon zur Sauce ausgekocht sind, daraus nach Art der Sauce holandaise aber ohne Essig eine leicht gebundene Sauce bereiten und diese, mit Sardellenbutter und Citronensaft vermischt, dazu serviren. (S. Abth. XIV. Nr. 8 und 37 und Nr. 10 dieser Abtheilung die Zubereitung der Sauce holandaise.)

Nr. 13. Karpfen à la Richelieu.

Ein schöner Karpfen wird auf dieselbe Art wie in der Nr. 5 dieser Abtheilung gebraten, jedoch mit dem Unterschiede, daß man keine Farce, keine Trüffeln und kein Papier darauf legt, sondern der Fisch nur mit der in derselben Nummer beschriebenen Sauce, nachdem die Kräuter und Wurzeln gehörig ausgekocht sind, und das Ganze noch mit etwas Sardellenbutter vermischt und durch eine Serviette passirt ist, übergossen wird. Ist derselbe gar und angerichtet, so wird von seinem Fond eine ähnliche Sauce wie jene in der oben benannten Nummer zubereitet, wobei aber kein Soja sondern noch ein Theil Krebsbutter angewendet und kurz vor dem Serviren damit vermischt wird. Mittlerweile werden sechszehn bis achtzehn Siedkrebse gekocht, und wenn sie ausgebrochen sind, die Rückschalen derselben mit einer mit etwas Krebsbutter vermischten Hecht-Farce gefüllt, und in dem Krebssude gar gekocht. Hierauf legt man sie auf eine Serviette und steckt so gut als thunlich jedem Krebse seine Scheeren wieder an und giebt ihm in dieselben das gereinigte und in zwei Theile geschnittene Schwänzchen. Sind alle Krebse auf diese Art vorbereitet, so werden sie, wenn der Fisch mit einem Theil seiner Sauce übergossen ist, auf beide Seiten desselben gesetzt, so daß die Scheeren nach oben gekehrt sind. Die Milchner oder Eyer des Fisches können auch zur Garnitur verwendet werden. Der Rest der Sauce wird extra dazu servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 13, 36 u. 46.)

Nr. 14. Gebackener Karpfen.

Ein gereinigter Karpfen wird der Länge nach gespalten, in zwei Zoll breite Stücke geschnitten, abgetrocknet, auf beiden Seiten mit dem

Digitized by Google

nöthigen feinen Salze und etwas Pfeffer beſtreut, dann in Ey getaucht und in weißem Reibbrode panirt. Man kann denſelben auch ohne Ey und zwar nur in Mehl paniren. Hierauf werden dieſe Stücke, ſchwimmend in Backbutter, ſchön dunkelbraun gar gebacken; die Eyer oder Milchner werden ebenfalls panirt und gebacken. Hierauf wird der Karpfen abgetrocknet und auf eine mit einer Serviette ſchön belegte Platte angerichtet und ſervirt.

Nr. 15. Karpfen blaugeſotten.

Derſelbe wird behandelt, zubereitet und angerichtet wie die Forellen in der Nr. 2 dieſer Abtheilung. Bei dem Serviren giebt man eine extra angerichtete Kräuter-Sauce dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 29.) Man kann dieſen Karpfen auch ohne Serviette, nachdem er ganz erkaltet und abgeronnen iſt, auf eine Platte anrichten und mit ſaurer Gelée (ſ. Abth. XIV. Nr. 10) garniren.

Nr. 16. Gebratener Aal.

Ein ſchöner zwei bis drei Pfund ſchwerer Aal wird abgeſtreift, ausgenommen, gewaſchen, von ſeinen Floßfaſern befreit, dann gut abgetrocknet und in drei Zoll lange Stückchen geſchnitten, wobei ſelbe von den im Innern ſich noch zeigenden Blutſpuren mit dem Meſſer gereinigt werden. Hierauf wird eine gute Portion fines herbes von ungefähr zwei großen Zwiebeln und etwas Peterſilie mit einem halben Pfund Butter in einer Caſſerolle vorbereitet, und nebſt dem Aale, dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer in eine Schüſſel gebracht und gut untereinander geſchwenkt. Hierauf ſetzt man den Aal mit ſo viel wie möglich daran hängenden fines herbes auf einen mit Butterpapier belegten Roſt und bratet ihn über Kohlenfeuer auf beiden Seiten gar, wonach man ihn auf eine Platte anrichtet und mit aufgeſchnittener Citrone ſervirt. Nach Belieben kann auch gute Braten-Jus dazu gegeben werden, ſo wie auch bei dem Umſchwenken des Aals fein gehackte Salbeyblätter angewendet werden können. (S. Abth. XIV. Nr. 19.)

Nr. 17. Aal in Gelée.

Ein ſchöner Aal von zwei bis drei Pfund wird, wenn er abgeſtreift, von oben ausgenommen und mittelſt einer Scheere von ſeinen Floßfaſern befreit iſt, auf dem Rücken aufgeſchnitten und ausgebeint, ſo daß der untere Theil beiſammen bleibt. Hierauf legt man ihn auf einer Serviette auseinander, beſtreut die innere Seite mit ein wenig feinem Salze und einer Priſe weißem Pfeffer, beſtreicht ihn dann mit einer mit

Digitized by Google

einigen Kapern und etwas feiner Peterſilie vermiſchten Hecht-Farce, näht ihn zu, wickelt ihn in eine Serviette ein und kocht ihn in einem court-bouillon gar. Wenn dieſes erfolgt iſt und der Aal vom Feuer geſtellt in ſeinem Sude erkaltet iſt, ſo nimmt man ihn aus der Serviette heraus, befreit ihn von dem Faden und ſchneidet ihn in ſchräge einen halben Zoll dicke Stückchen. Hierauf gießt man ein wenig ſaure Gelée in eine paſſende Form und läßt dieſe, auf Eis geſtellt, feſt werden. Auf dieſe Gelée wird alsdann von Kapern, Citronen, eingemachten Gurken, Oliven, gereinigten Sardellen und verſchiedenen anderen hierzu paſſenden Ingredienzien eine ſchöne Garnitur gemacht, welche man mit Vorſicht noch ein wenig mit Gelée begießt, damit die Garnitur bei dem Einſetzen nicht verſchoben wird. Hierauf wird eine Lage Aal in einem Kranze eingeſetzt, und derſelbe mit zerlaſſener Gelée ganz bedeckt. Iſt dieſe erſte Lage feſt geworden, ſo wird das Einſetzen darauf wiederholt, bis der Aal alle iſt. (S. Abth. XIV. Nr. 10, 13 und 24.) Iſt der Aal in der Gelée feſt geworden, ſo taucht man die Form in heißes Waſſer und ſtürzt dieſe auf eine Platte.

Nr. 18. Karpfen à la Chambord.

Ein fünf bis ſechs Pfund ſchwerer Karpfen wird gereinigt, abgetrocknet, auf der einen Seite ausgehäutet und fein geſpickt, dann auf ein mit Butter beſtrichenes paſſendes Bratgeſchirr gelegt und auf der geſpickten Seite mit einer vorbereiteten Sauce übergoſſen. Dieſe Sauce bereitet man auf folgende Art: Etwas Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, Peterſilienwurzel, ein Lorbeerblatt, einige Citronenſcheiben und ein Stück Butter werden zuſammen in einer Caſſerolle einige Minuten angeröſtet, dann mit etwas rothem Burgunder Wein, Eſtragon-Eſſig, Salz, einer Priſe weißem Pfeffer, ein wenig Soja, guter Braten-Jus und einem Theile brauner Sauce aufgefüllt und gekocht. Wenn dieſe Sauce nach einiger Zeit in einem leicht gebundenen Zuſtande erſcheint, ſo wird dieſelbe paſſirt und über den Karpfen gegoſſen. Letzterer wird hierauf in mittelmäſſiger Ofenhitze unter öfterem Begießen mit ſeiner Sauce gebraten und dann auf eine Platte angerichtet. Sein Fond wird mit noch ein wenig brauner Sauce, Glace, Burgunder Wein und dem nöthigen Salze zu einer gehörigen Sauce aufgekocht, nochmals durch eine Serviette in eine Caſſerolle paſſirt, hierauf feſt zugedeckt und bis zur Anrichtzeit in heißes Waſſer geſtellt. Die Garnitur hierzu beſteht aus einigen großen, ſchön roth abgekochten und ganz gelaſſenen Krebſen; aus ungeſchälten, in Waſſer rein gebürſteten und in

Digitized by Google

rothem Wein mit etwas Butter und Salz gekochten Trüffeln; aus geſpickten und glacirten Kalbsmilchnern; aus zubereiteten Champignons; aus langen und runden nicht zu kleinen, von Kalbfleiſch-Farce bereiteten und in Salzwaſſer abgekochten Klößchen; aus den in Waſſer, Eſſig und Salz abgekochten Fiſch-Eyern oder Milchnern, welche aber mit dem Fiſche gebraten werden, und aus Fleurons. Wenn der Karpfen mit einem Theile ſeiner Sauce übergoſſen iſt, ſo wird dieſe Garnitur in ſchöner Ordnung auf beiden Seiten der Platte angebracht, und derſelbe hierauf nebſt dem Reſte ſeiner extra angerichteten Sauce ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 13, 46, 47, 48 und 49.)

Nr. 19. Karpfen ſchwarz.

Wenn ein Karpfen geſchlachtet, ſein Blut abgezapft und mit etwas Eſſig verrührt iſt, ſo wird er gereinigt, der Länge nach durchſpalten, in zwei Zoll breite Stückchen geſchnitten, abgetrocknet und auf ein Bratgeſchirr gelegt. Hierauf wird er mit dem nöthigen feinen Salze und einer Priſe Pfeffer beſtreut und mit ein wenig guter brauner Sauce, welche mit etwas rothem Weine verkocht iſt, übergoſſen und in einem Ofen gebraten. Mittlerweile werden einige Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter in einer nicht mehr ganz weiß verzinnten Caſſerolle braun geröſtet, dann ein Stückchen Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, ein kleines Lorbeerblatt, einige Zitronen- und rohe Schinkenſcheiben nebſt drei bis vier Nägelchen zuſammen zu dem Mehl gelegt und noch eine Minute mit geröſtet, worauf das Ganze mit Jus nach und nach aufgefüllt, zu einer ganz dünnen Sauce glatt gerührt und dann noch mit etwas Salz, Eſſig und ein wenig Pfeffer und dem Fond des Fiſches vereinigt wird. Dieſe Sauce muß anhaltend von der Seite fortkochen und dabei müſſen alle Schaum- und Fettheile davon abgenommen werden. Nach einer viertel Stunde wird ſie durch ein Sieb paſſirt, mit noch etwas rothem Wein und Glace vermiſcht, dann auf Feuer zu einer zarten und gut gebundenen Sauce abgerührt, hierauf mit dem Blute des Karpfen legirt und nochmals durch eine Serviette paſſirt. Mit einem Theile dieſer Sauce wird der angerichtete Fiſch übergoſſen und der Reſt derſelben, nebſt einer extra Beilage von Mehlklößen oder Nudeln dazu ſervirt. (S. Abth. IV. Nr. 2. Abth. XI. Nr. 43. Abth. XIV. Nr. 2, 3 u. 6.)

Nr. 20. Karpfen à la Bourgogne.

Ein ſchöner Karpfen wird, wenn er gereinigt und mit einem Tuche abgetrocknet iſt, auf der einen Seite ausgehäutet und der Länge nach

Digitized by Google

mit Trüffeln und Speck auf folgende Art gespickt: Speck und Trüffeln werden in dünne, viereckige und beinahe zwei Zoll lange Stückchen geschnitten, alsdann kommt zuerst eine Reihe Speck, dann eine Reihe Trüffeln und so wird reihenweise fortgefahren, bis die ganze Seite des Fisches bespickt ist. Das fernere Verfahren im Braten und in der Zubereitung der Sauce richtet sich ganz nach Nr. 18 dieser Abtheilung. — Man kann auch hierzu noch einige gewaschene und zerschnittene Sardellen in der vorbereiteten Sauce, bevor dieselbe bei dem Braten über den Fisch gegossen wird, mit auskochen. Zur Garnitur formirt man von einer zarten Fisch- oder Kalbfleisch-Farce nach Belieben flache, einen halben Zoll dicke, runde oder länglichte Klößchen, welche auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr gesetzt und oben mit in Figuren ausgestochenen oder ausgeschnittenen Trüffeln belegt werden. Man kocht dieselben auf Feuer gestellt durch Aufgießen von kochender Bouillon in einigen Minuten gar und legt sie nach diesem auf eine Serviette. Diese Klößchen legt man, wenn der Karpfen angerichtet und mit einem Theile seiner Sauce übergossen ist, auf die eine Seite desselben in schöner Ordnung; auf die andere Seite werden gespickte und glacirte Kalbsmilchner nebst den in Wasser, Essig und Salz abgekochten Karpfeneyern oder den zuvor mit dem Karpfen gebratenen Fischmilchnern gelegt. Ist auf diese Art der Karpfen angerichtet, so wird er nebst dem Reste seiner Sauce servirt. Die Trüffeln können zuvor gekocht sein. (Siehe Abth. XIV. Nr. 1 und 13.

Nr. 21. Bärsche à la Waderfish.

Wenn mehrere Bärsche gereinigt, ausgenommen und an den Seiten eingekerbt sind, so schneidet man ihnen den Rücken der Länge nach ein wenig auf und bindet ihre Köpfe zusammen. So vorgerichtet legt man sie nebst ihren Eyern — letztere werden, wenn sie dick sind, in der Mitte durchschnitten, damit sie zu gleicher Zeit mit dem Fische gar werden — in einen kochenden Sud und verfährt damit wie in Nr. 10 dieser Abth. Mittlerweile schneidet man von Sellerie, Gelberüben und Petersilienwurzeln dünne viereckige, einen Zoll lange Stückchen; hat man von diesen drei Wurzelarten eine gute Portion beisammen, so werden dieselben in Salzwasser halb gar abgekocht und dann auf einen Durchschlag geschüttet. Hierauf läßt man in einer Casserolle ein Stückchen Butter heiß werden, legt die Wurzeln nebst ein wenig Salz und einer Prise weißem Pfeffer hinein und dämpft sie mit Bouillon vollends gar,

Digitized by Google

wonach man ſie noch mit einer gehörigen Portion guter Glace und beim Anrichten mit einer Portion feingehackter Peterſilie vermiſcht. Wenn nun dieſe Kräuter-Sauce gut und ſchmackhaft zubereitet iſt und die Bärſche auf einer Serviette gut abgeronnen, von dem Bindfaden befreit und auf eine Platte angerichtet ſind, ſo übergießt man dieſelben mit dieſer Sauce. Die Eyer werden vertheilt um dieſelben gelegt. (S. Abth. XIV. Nr. 1 und 3). — Zu bemerken iſt noch, daß von den Wurzeln nur die zarten äußeren Theile genommen werden, welche auch ſchon von der Natur von den Herztheilen abgeſondert ſind.

Nr. 22. Hecht en demi-deuil.

Wenn ein Hecht von vier bis fünf Pfund, Tags zuvor geſchlachtet, gereinigt und gehörig eingeſalzen iſt, ſo wird derſelbe entweder rund dreſſirt oder in ſeiner Länge gelaſſen; man kann ihn auch in beliebige gleichförmige Stücke zerſchneiden; wird letzteres vorgezogen, ſo muß der Hecht zuvor der Länge nach in zwei Theile geſpalten werden, ſoll er aber ganz bleiben, ſo beſtreicht man die äußere oder obere Seite in der Dicke von zwei Meſſerrücken mit einer zarten Fiſch-Farce, welche hierauf mit einigen egal geſchnittenen, drei Zoll langen und zwei Zoll breiten Speck-Scheiben belegt wird, ſo zwar, daß jedesmal zwiſchen zwei Stückchen Speck die Farce zwei Zoll frei bleibt. Der Speck wird in ſeiner Länge quer über den Fiſch gelegt, und letzterer in rund dreſſirtem Zuſtande zuvor an den beiden Endtheilen zuſammengeſteckt und gebunden. Die Farce-Stellen werden dann mit fein gehackten und wo möglich recht ſchwarzen Trüffeln beſtreut. Nach dieſer Vorrichtung kommt der Hecht auf ein Randgeſchirr oder auf eine paſſende ſilberne Platte zu liegen, wird mit Butter-Papier gut bedeckt, und neben herum mit etwas kräftiger mit einem Glas rothem Wein verkochter und gut gewürzter brauner Sauce begoſſen, worauf er in mittelmäßiger Ofenhitze gar gebraten wird; nach dieſem wird er von Papier, Speck und Bindfaden befreit und angerichtet; ſein Fond wird hierauf mit noch einem Theil gut zubereiteter brauner Sauce, etwas Jus und rothem Wein vermiſcht, zu einer nicht ſehr dicken, klaren Sauce eingekocht. Kurz vor dem Serviren wird ein Theil dieſer Sauce über den Hecht gegoſſen und der Reſt derſelben extra dazu ſervirt. — Wird aber der Hecht in Stücken bereitet, ſo beſtreicht man dieſe ſämmtlich auf der oberen Seite mit Farce und beſtreut dann die Hälfte derſelben mit Trüffeln. Das Braten geſchieht eben ſo wie oben angegeben iſt. Zu der Sauce

Digitized by Google

kann auch etwas Soja und Citronensaft angewendet werden. (Siehe Abth. XIV. Nr. 2, 6, 13 und 59.)

Nr. 23. Turban von Hecht.

Ein schöner großer Hecht wird gereinigt, der Länge nach gespalten, von seiner Haut, dem Grate und den Gräten befreit, dann in etwas flache, einen Zoll breite und sechs Zoll lange Streifen zerschnitten, welche auf der flachen Seite alle viertel Zoll einen kleinen Einschnitt erhalten. In die eine Hälfte dieser eingeschnittenen Streifen kommen runde und so groß und dick wie ein Kreuzer geschnittene Stückchen Trüffeln, die andere Hälfte derselben wird mit gleich groß geschnittenen eingemachten Essig-Gurken besteckt. Nach dieser Vorbereitung wird von den guten Abfällen des Hechtes nebst einer weiteren Portion dieser Fleisch-Sorte eine zarte, gebundene, aber doch nicht sehr feine Farce bereitet, bei welcher in angenehmer Würzung durchaus nichts fehlen darf. Hierauf umwickelt man ein rundes, ohngefähr sechs Zoll hohes und zwei Zoll dickes reines Holz mit Speckscheiben und hält dasselbe auf die Mitte einer runden Platte gestellt, fest. Um dieses Holz herum wird nun die Farce in der Form eines gewölbten Kranzes ungefähr vier Zoll in die Höhe gearbeitet, alsdann drückt man in schräger Lage zuerst einen schwarzen, dann einen grünen Hechtstreifen darauf, und wiederholt dieses so lange, bis die Hechtstreifen alle verwendet sind und die Farce vollkommen damit bedeckt ist. Hierauf bestreicht man Papier mit Butter nach der Höhe des Turbans, umwickelt denselben damit und bindet es fest; den oberen Theil bedeckt man ebenfalls mit Butterpapier. So vorgerichtet wird der Hecht mit einigen Eßlöffeln voll guter Jus auf dem Rand der Platte umgoßen, worauf man ihn in mittelmäßiger Ofenhitze gar werden läßt. Ist dieses erfolgt, so nimmt man das Papier nebst dem Holze und Speck davon ab, übergießt den Turban mit einer gut zubereiteten aber nicht sehr dicken braunen Sauce, deren Geschmack von Glace, Soja, rothem Wein und Citronensaft nichts an Güte fehlen darf. Den Rest der Sauce giebt man extra angerichtet dazu. In die Mitte des Turbans füllt man ein wenig feines Fleisch- oder anderes Ragoût, welches auch aus Fleischklößchen mit etwas Hecht-Sauce vermischt, bestehen kann. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 13 u. 49.)

Nr. 24. Schellfisch au Cratin.

Wenn ein Schellfisch ganz gereinigt ist, so schneidet man die zwei Seitentheile seines Fleisches an den Knochen und dem Kopfe ab und

Digitized by Google

legt dieſelben zehn bis zwölf Stunden in friſches Waſſer, damit die Schärfe gehörig ausziehe. Hierauf trocknet man die Fiſchtheile mit einer Serviette gut ab, und legt ſie mit der äußeren Seite nach oben gewendet nebeneinander auf eine mit Butter beſtrichene Platte. Nach Belieben können dieſelben auch gleich in gehörige Stücke eingetheilt werden. Nach dieſer Vorrichtung wird eine Portion fines herbes mit ein wenig Butter, zwei ganzen Eyern, einer Priſe Muſkatnuß und Majoran vermiſcht, auf den Fiſch eingetheilt und in der Dicke eines Meſſerrückens glatt auseinander geſtrichen. Wenn dieſes beendigt iſt, ſo wird der Schellfiſch mit weißem Reibbrode beſtreut, mit ein wenig Butter beträufelt und dann in einem heißen Ofen in ſeinem Safte gar gebraten. Wenn ſich nach dem Braten zu viele wäſſerige Theile auf der Platte zeigen, ſo werden ſelbe abgeſchüttet; der Fiſch wird dann mit einer kräftigen aber leicht geſalzenen braunen Sauce umgoſſen. (Siehe Abth. XIV. Nr. 6 und 19.)

Nr. 25. Schellfiſch à la Holandaise.

In einem etwas großen ovalen Geſchirre wird Waſſer mit einer Zwiebel und nur wenig Salz auf Feuer geſtellt. Wenn daſſelbe kocht, ſo legt man den Schellfiſch gut gereinigt, entweder in zerſchnittenem oder ganzem Zuſtand hinein und verfährt im Kochen, Anrichten und in Bereitung der Sauce gerade ſo wie bei dem Hecht in Nr. 10 dieſer Abth., nur mit dem Unterſchiede, daß man ſtatt Schellfiſch-Waſſer eine leichte Bouillon zu der Sauce nimmt, weil das ſcharfe ſalzige und übel ſchmeckende Waſſer der Seefiſche nicht gebraucht werden kann. Die ganz gekochten Schellfiſche bleiben gerade, aber ihre Köpfe können zuſammen gebunden werden, damit ſie bei dem Kochen nicht auseinanderfahren.

Nr. 26. Schellfiſch mit Kartoffeln, Butter und Peterſilie.

Der Schellfiſch wird gut gereinigt und in ganzem Zuſtande wie in der vorhergehenden Nummer gekocht. Statt der Sauce werden, wenn der Fiſch angerichtet iſt, demſelben zur Seite kleine abgekochte, geſchälte mit dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer gewürzte, in Butter angeröſtete und dann mit etwas feiner Peterſilie vermiſchte engliſche Kartoffeln gelegt. Hierauf wird in einer Caſſerolle ein Stück friſche Butter heiß gemacht, und dieſe mit einem Theil feiner Peterſilie ſchnell

Digitized by Google

in ihrem heißen Schaum über den Fisch gegossen. Ein Theil zerlassene frische Butter wird passirt und extra zu dem Fische servirt.*)

Nr. 27. Bärsche mit Kartoffeln, Butter und Petersilie.

Dieselben werden, wenn sie gereinigt, auf beiden Seiten eingekerbt und ihre Köpfe gebunden sind, eben so zubereitet, wie der Schellfisch in der vorhergehenden Nummer, das Wasser zum Kochen der Bärsche muß jedoch mehr gesalzen sein. Ihre Eyer legt man, wenn sie ganz bleiben und mit den Fischen gar werden sollen, etwas früher als letztere in das kochende Wasser. — Bei dem Anrichten muß der Bindfaden abgenommen werden.

Nr. 28. Cabillaud mit Kartoffeln, Butter und Petersilie.

Wenn ein Theil oder auch ein ganzer Cabillaud gut gereinigt und in schöne einen halben Zoll dicke quer durchschnittene Stücke eingetheilt ist, so wird er eben so zubereitet wie der Schellfisch in Nr. 26 dieser Abtheilung. Der Cabillaud kann auch extra auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet werden. Es werden dann rund geschnittene und in Salzwasser abgekochte Kartoffeln ebenfalls extra angerichtet und nebst einem Theile geklärter Butter dazu servirt.

Nr. 29. Cabillaud à la Holandaise.

Der Cabillaud wird gereinigt und wie in der vorhergehenden Nummer eingetheilt. Die ganze fernere Behandlung desselben richtet sich nach der Nr. 23 dieser Abtheilung. Zu bemerken ist, daß der Kopf dieses Fisches in geschnittenem Zustande nicht zur Tafel gegeben wird; wird aber der Cabillaud ganz gekocht, so bleibt der Kopf daran.

Nr. 30. Stockfisch mit Kartoffeln.

Ein schöner, weißer, fleischiger und gut ausgewässerter Stockfisch wird ganz von dem Grate und den Gräten befreit, dann jede schon getheilte Seite desselben in drei bis vier Stücke geschnitten und mehrere Stunden in Milch und Wasser eingeweicht. Alsdann wird der Fisch in

*) Anmerkung: Die Augen der Schellfische werden bei dem Reinigen jedesmal herausgenommen; man kann hier an deren Stelle eine kleine Kartoffel legen.

Digitized by Google

frischem oder auch in dem Milchwasser ans Feuer gestellt, wo man ihn langsam heiß werden, und nur bis zu dem Grade der Genießbarkeit stehen läßt; dadurch bleibt er zart und wird in wenigen Minuten gar genug zur Verspeisung. Hat der Stockfisch einmal gekocht, so ist er schon halb verloren. Derselbe kann auch in kochendes Wasser gelegt werden, wonach er aber gleich zugedeckt, vom Feuer gestellt wird, und so lange stehen bleibt, bis er gar ist, wonach er auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet wird. Während der Zubereitung, des Stockfisches werden rund geschnittene Kartoffeln in Salzwasser gar gekocht und auf eine Platte angerichtet. Eine Portion geklärte Butter etwas geriebener Meerrettig, ein Theil Maitre d'hôtel Sauce und eine Portion großwürfelich geschnittene in Butter braun geröstete Zwiebeln werden ebenfalls, jeder Theil extra angerichtet, und zu dem Stockfisch servirt. (S. Abth. VII. Nr. 43.)

Nr. 31. Cabillaud à la Maitre d'hotel.

Wenn Cabillaud ganz oder in Stücken wie der Schellfisch in Nr. 25 dieser Abtheilung gekocht ist, so wird er zum Abrinnen auf eine Serviette gelegt, angerichtet und mit einem Theil Maitre d'hôtel Sauce übergossen. Der Rest der Sauce wird extra dazu servirt. (S. Abth. VII. Nr. 43.) Wenn ein Cabillaud in einem dazu passenden Geschirr ganz gekocht wird, so muß er zuvor, nachdem er gereinigt ist, am Kopfe und an den aufgeschnittenen Theilen mit Bindfaden umwunden werden, damit er bei dem Herausnehmen aus dem Kochgeschirre nicht in Stücke zerfällt.

Nr. 32. Aal à la Montpellier.

Die Aale hierzu, ungefähr drei Stück jedes von drei bis vier Pfund, werden einen Tag zuvor geschlachtet, abgestreift, von oben heraus ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet, von ihren Floßfasern befreit und ein wenig gesalzen. Ist dieses geschehen, so schneidet man dieselben der Länge nach auf der Rückseite auf und beint sie aus; alsdann legt man sie mit der äußern Seite auf einer Serviette auseinander und bestreut die innern Theile mit ein wenig feinem Salze und weißem Pfeffer. Hierauf werden sie mit einer Hecht-Farce, welche mit etwas fines herbes und einem Theile Kapern vermischt ist, nicht ganz einen Viertel-Zoll dick bestrichen, dann zusammengelegt und zugenäht, hierauf in Servietten gewickelt, gebunden und in einem court-bouillon gar gekocht. Man muß aber beim Kochen besondere Vorsicht anwenden, damit die Aale

Digitized by Google

nicht zu weich werden. Wenn sie ganz erkaltet sind, so werden sie herausgenommen, aufgerollt und von den Fäden befreit. Hierauf wird ein bis zwei Pfund Butter mit etwas Spinatsaft und einer Portion Kräuter-Purée wie in der Anmerkung zum grünen Magnonaise bei dem Salmen à la Russe in Nr. 3 dieser Abth. in einem Reibsteine gerieben, und mit dem nöthigen Salze und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt. Ist die Butter zart gerieben und von schöner grüner Farbe, so wird ein Theil derselben auf eine runde, etwas tiefe Anricht-Platte ungefähr einen Zoll aufgestrichen, und auf Eis gestellt, damit die Butter fest wird. Mittlerweile werden die Aale in drei bis vier Zoll lange egale Stückchen geschnitten (die dünnen Endtheile können hierzu nicht gut angewendet werden), wobei ein Stück einen Zoll größer seyn muß. Alsdann werden dieselben mittelst eines Anstreich-Pinsels mit gut eingekochter Glace schön glacirt; vor dem Glaciren dürfen die Stücke der Bequemlichkeit des Servirens wegen nochmals ein jedes in drei Theile getheilt werden, welche aber wieder, gehörig auf einander passend, mit Glace befestigt werden. Ist dieses beendigt, und die Butter fängt hierauf an, fest zu werden, so wird das große Aalstück, welches gewöhnlich ungetheilt bleibt, in die Mitte der Platte auf die Butter leicht eingedrückt, festgestellt, und die kleineren Stücke kommen etwas entfernt davon, eben so in die Butter eingedrückt, nebeneinander in der Runde um dasselbe zu stehen, wonach die Butter vollends fest werden muß. Alsdann läßt man auf einem flachen Deckel etwas von der obigen Butter, dünn auseinander gestrichen, fest werden, und schneidet daraus schmale Streifen, welche um jedes Aalstück oben an dem äußern Rande derselben umwunden werden. Auf diese Butterstreifen werden von gar gekochten Trüffeln Stückchen in beliebiger Form zu Zierrathen ausgestochen und nebeneinander darauf angedrückt. Zum Beschluß der Garnitur wird auf das mittlere Stück, welches ebenfalls mit Trüffeln garnirt ist, ein kleines Fähnchen gesteckt, und die Oberfläche der Aale mit gehackter Gelée belegt. Solche Gelée kommt auch auf den Rand der Platte und zwischen das große und die kleineren Aal-Stückchen zu liegen. Sollten die Aale nicht gut stehen bleiben, was zur Sommerzeit leicht der Fall seyn kann, so legt man bis zum Augenblick des Servirens ein Papierband darum, welches zuvor leicht in Provencer-Oel getränkt und mit Bindfaden befestigt wird, und stellt den Aal auf Eis. (S. Abthlg. XIV. Nr. 3, 10, 13, 19 und 24.) — Nach Belieben können die Aale auch wenn sie schon auf der Butter stehen, vermittelst eines von starkem

Digitized by Google

Papier gemachten mit Butter gefüllten Düttchens, welches unten eine kleine Oeffnung hat, und oben feſt zugedrückt wird, an der Außenſeite durch Bildung von Laubwerk oder ſonſtigen Figuren garnirt werden.

Nr. 33. Hecht mit Kartoffeln, Butter und Peterſilie.

Der Hecht wird geremigt, auf den Seiten leicht eingekerbt, dreſſirt und gekocht wie in der Nr. 10 dieſer Abtheilung. Die Zubereitung der Kartoffeln nebſt Butter und Peterſille geſchieht wie in Nr. 26 dieſer Abtheilung. Die Leber des Hechts wird, wenn ſie gekocht iſt, dazu angerichtet.

Nr. 34. Hecht au beurre noir.

Wenn ein Hecht wie in der Nr. 12 dieſer Abtheilung bis zum Einſetzen vorbereitet iſt, ſo werden die Stückchen alle auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und ein wenig weißem Pfeffer beſtreut; die eine Hälfte derſelben und zwar die ſchönſten Stückchen werden auf ein flaches Randgeſchirr in etwas zerlaſſene Butter eingeſetzt und ſchnell in ihrem Safte ſautirt, ſo daß ſie ſchön weiß bleiben. Die andere Hälfte wird in Ey getaucht, in Reibbrod panirt und in geklärter Butter auf beiden Seiten gelb gebacken. Nach dieſer Zubereitung wird der Hecht in der Runde etwas erhöht, ſchräg auf einander liegend auf eine Platte und zwar abwechſelnd zuerſt ein panirtes dann ein weißes Stückchen und ſo fort angerichtet. Die Sauce hierzu wird auf folgende Art zubereitet: — man läßt in einer nicht mehr ſehr weißen Caſſerolle ein Stück Butter beinahe ganz ſchwarz brennen; wenn dieſe den höchſten Grad der Hitze erreicht hat, ſo kommt ſchnell und zwar auf einmal eine Vorbereitung von einer zerſchnittenen Zwiebel, Gelberübe, einem Stückchen Sellerie und Lauchzwiebel, einem Lorbeerblatt, einer Peterſilienwurzel, einigen Nägelchen, etwas Salz und Pfeffer, einigen gewaſchenen und ausgebeinten Sardellen, einigen Zitronenſcheiben und etwas Eſſig dazu; dieſes zuſammen muß eine Zeit lang kochen, wonach man etwas Jus und braune Sauce dazu gießt, dann das Ganze von der Seite noch fort kochen läßt und dabei die Schaum- und Fetttheile abſchöpft. Hat die Sauce ihre völlige Bindung erreicht, ſo wird ſie durch eine Serviette paſſirt, noch mit dem nöthigen Salze, etwas Glace und dem Safte einer Citrone vereinigt und zum Theil über den Hecht gegoſſen, zum Theil extra dazu ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 und 6.)

Nr. 35. Sauté von Salmen à la holandaise.

Die Behandlung des Salmen beim Vorbereiten, Einſetzen und

Digitized by Google

Sautiren iſt ganz dieſelbe wie jene des Hechtes in Nr. 12 dieſer Abtheilung, nur mit dem Unterſchiede, daß der Salmen, bevor er aufs Feuer geſtellt wird, mit etwas feiner Peterſilie beſtreut wird. Nachdem derſelbe nun gar geworden iſt, richtet man ihn auf eine Platte an und übergießt ihn mit einer wie in Nr. 10 dieſer Abtheilung bereiteten Sauce, wozu die beſten Abfälle des Salmen mit dem nöthigen Waſſer ausgekocht und benutzt werden. — Den Reſt der Sauce ſervirt man extra zu dem Salmen. *)

Nr. 36. Turbot à la Holandaise.

Dieſen Fiſch, wenn er gereinigt iſt und nicht ganz gekocht werden ſoll, ſchneidet man in der Mitte der Länge nach auf der einen flachen Seite ein, und löst ſein Fleiſch in zwei Theilen von dem Grate, dem Kopfe und den Gräten los; die nämliche Operation wird auf der anderen Seite in gleicher Weiſe wiederholt. Dieſe vier Fleiſchtheile werden nun entweder ganz oder in kleineren Stücken aus ihrer Haut geſchnitten, nach Art der Schellfiſche in Nr. 25 dieſer Abtheilung gekocht und mit der gleichen Sauce ſervirt.

Nr. 37. Salmen blau, mit Sauce remoulade.

Die Zubereitung des Salmen ſowie der Sauce geſchieht wie in der Nr. 2 dieſer Abtheilung. Man kann den Salmen, nachdem er ausgenommen iſt, entweder ganz, oder auch geſpalten und in vier gleiche Theile getheilt nach dieſer Nummer zubereiten; die ſubtile Behandlung, wie bei den Forellen, kann bei den Salmen ſeiner Größe wegen nicht ſo in Anwendung kommen; aus dieſer Urſache ſowie wegen des Transportes aus entfernten Orten kann er beim Kochen die ſchöne blaue Farbe nicht erhalten. **)

Nr. 38. Geröſteter Salm.

Zum Röſten wird von dem Salmen gewöhnlich die untere Hälfte genommen. Man ſchneidet dieſelbe quer in halb Zoll dicke Stückchen, welche in einer Schüſſel mit dem nöthigen Salze und Pfeffer, etwas

*) Da die Salmen ſowie die Cabillands gewöhnlich ſehr groß ſind, ſo nimmt man zu einer Platte auf zwölf bis vierzehn Perſonen gewöhnlich ein Stück von vier bis fünf Pfund von dieſer Fiſchgattung.

**) Bei den Fiſchen, die zum blau Sieden beſtimmt werden, ſchneidet man die Floßfedern nicht ab, jedoch müſſen ihre Ohren zuvor ausgeriſſen werden, wie dies bei den andern ganz zubereiteten Fiſchen der Fall iſt; bei ſonſtiger Zubereitung verlieren alle Fiſche ihre Floßfedern.

Digitized by Google

Provencer Baumöl und fein gehackten Sauce-Kräutern gut untereinander geschwenkt, und auf einem Roste über Kohlenfeuer auf beiden Seiten geröstet werden. Wenn der Salm angerichtet ist, so wird er mit etwas guter Jus auf der Platte umgossen, und ein Theil Jus nebst aufgeschnittenen Citronen extra dazu servirt. Zu bemerken ist noch, daß man den Salmen, wenn er auf einer Seite geröstet ist, vom Feuer stellt und ihn eine Zeit lang stehen läßt, damit er sich besser löslöst; dieses Verfahren wird auch auf der anderen Seite beobachtet. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 und 29.)

Nr. 39. Gebackene Bärsche.

Die Bärsche werden gut gereinigt, gewaschen, dann abgetrocknet, auf beiden Seiten fein eingekerbt, gesalzen, nebst ihren Eiern in Mehl oder Reibbrod panirt und in Backbutter gar gebacken, wonach sie, wenn ihr Fett gut abgetrocknet ist, auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und servirt werden.

Nr. 40. Aal à la Tartar.

Der Aal hierzu wird einen Tag zuvor geschlachtet, abgestreift, von oben ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und von seinen Floßfasern befreit, dann auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint, hierauf mit ein wenig Salz und Pfeffer auf den inneren Theilen bestreut, mit einer nicht zu fetten Hecht-Farce gefüllt, zugenäht und in ganzem Zustande wie in der Nr. 16 dieser Abtheilung gebraten. Wenn Derselbe dann etwas erkaltet und abgetrocknet ist, so wird er von dem Faden und seiner zusammen geschrumpften Haut befreit, in beliebige Stückchen geschnitten und auf eine porzellanene Platte angerichtet. Hierauf wird von sechs gelben Eiern und einem Schoppen Provencer Baumöl ein Magnonaise wie in der Nr. 6 dieser Abtheilung gerührt, nach und nach mit einem Theil dicker Remoulade-Sauce (s. Nr. 2 dies. Abth.) und zwei bis drei Eßlöffeln voll kalter aber zergangener Gelée und eben so viel Stand vermischt, wonach das Ganze, wenn die nöthige Würze daran ist, auf Eis gestellt und gerührt wird. Ist dasselbe gut und zart gearbeitet und beginnt es fest zu werden, so überzieht man den Aal damit. Zur Garnitur desselben wird saure Gelée angewendet. (S. Abth. XIV. Nr. 9, 10 und 13.)

Nr. 41. Gebackene Seezungen.

Wenn diese Fische von Kopf und Flossen befreit, ausge-

Digitized by Google

waſchen*) und abgetrocknet ſind, ſo wird auf beiden Seiten ihre Haut oben losgelöst und abgeſtreift; hierauf werden ſie mit dem nöthigen feinen Salze und ein wenig Pfeffer beſtreut, in Mehl panirt, in Backbutter dunkelgelb gar gebacken, dann gut abgetrocknet, auf eine Platte, welche mit einer Serviette belegt iſt, angerichtet und ſervirt.

Nr. 42. Karpfen aux fines herbes.

Der Karpfen wird gereinigt, abgetrocknet, in der Mitte der Länge nach geſpalten, in zwei Zoll breite Stückchen getheilt, und nebſt ſeinen Kopftheilen, dem Schwanzſtückchen und den Eiern oder Milchnern in eine flache Caſſerolle neben einander gelegt; hierauf bereitet man mit einem Stück Butter in einer Caſſerolle eine gute Portion fines herbes vor. Iſt dies geſchehen, ſo wird ein Theil braune Sauce mit dem nöthigen Salze, einer Priſe Pfeffer, einem halben Schoppen weißen Wein, etwas Glace, Jus und Eſſig auf Feuer in einer Caſſerolle mehrere Minuten gebunden gekocht, und hierauf über den Fiſch gegoſſen, auf welchen dann die fines herbes vertheilt werden. So vorgerichtet, wird der Karpfen einmal aufgekocht und in einem heißen Ofen unter wiederholtem Begießen mit ſeinem Fond gar gedünſtet; in Ermangelung eines heißen Ofens kann man denſelben auch in der Caſſerolle über ſchwachem Kohlenfeuer gar dünſten, in welchem Falle der Deckel der Caſſerolle mit glühenden Kohlen belegt wird. Iſt das Garwerden auf die eine oder andere Art erfolgt, ſo wird der Fiſch auf eine Platte ſchön auf einander angerichtet; die Sauce wird durch einen Durchſchlag paſſirt, ein Theil derſelben über den Fiſch gegoſſen und der Reſt extra dazu ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6 und 19.)

Nr. 43. Marinirter Salm.

Die beim Röſten des Salmen in Nr. 38 d. Abth. in der Schüſſel übrigbleibende Miſchung von Oel und Kräutern kann zu dieſem Recepte verwendet werden, indem man dieſelbe noch mit etwas Salz, Pfeffer, Oel und einem Theile Sauce-Kräutern vermehrt, mit etwas Eſſig verrührt und alsdann einige Citronen-Scheiben dazu giebt. In dieſer Miſchung werden die nach der angeführten Nummer geröſteten Salmen-Stückchen vom Roſte herunter einen Tag marinirt. Bei dem Anrichten vertheilt man die Citronenſtückchen und einige Kapern auf dem Rande der Platte und umgießt den Salmen mit einem Theile ſeiner Kräuter-Marinate. (S. Abth. XIV. Nr. 29.)

*) Die Seefiſche werden gewöhnlich aufgeſchnitten und ausgenommen verſchickt.

Digitized by Google

Siebente Abtheilung,

beſtehend in warmen und kalten Ragoûts, warmen Paſteten und Klößen.

Nr. 1. Kalbs-Cotelettes à la Vénitienne.

Schön bereitete Cotelettes werden auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und ein wenig Pfeffer beſtreut, hierauf in Butter auf ein flaches Randgeſchirr eingeſetzt und leicht ſautirt, ſo daß ſie inwendig noch halb roh ſind. Hierauf legt man dieſelben auf ein Brett und läßt ſie erkalten, ſollten die Cotelettes durch das Sautiren ſich an ihrem Rande verzogen haben, ſo ſchneidet man das Hervorſtehende ab und bringt ſie wieder in ihre vorige Form, wonach ſie auf beiden Seiten mit einer feinen Kalbfleiſch-Farce in der Dicke von zwei Meſſerrücken beſtrichen werden. Nach dieſer Vorrichtung wird ein geriebener Teig unter Beſtäubung mit Mehl bis zur Stärke von zwei Meſſerrücken ausgerollt. Aus dieſer Teigfläche ſchneidet man ſo viele Stückchen aus, als Cotelettes vorbereitet ſind, welche die Form der Letzteren haben, aber etwas größer als dieſelben ſeyn müſſen. Dieſe Teigſtückchen werden hierauf mit Ey beſtrichen, nach einander über die Cotelettes gebogen und auf der andern Seite feſt zugedrückt, ſo daß dieſelben ganz in den Teig eingeſchloſſen ſind, und nur der vordere Theil der Rippe hervorſieht. Nach dieſer Bearbeitung legt man ſie auf ein Blech, beſtreicht ſie alle auf der oberen glatten Seite mit Ey, und garnirt ſie mit aus dem Reſte des Teiges ausgeſtochenen beliebigen Figuren. So vorgerichtet werden die Cotelettes in mittelmäſſiger Ofenhitze zu ſchöner hellbrauner Farbe gar gebacken, und erhalten hierauf oben eine kleine Oeffnung, in welche man ein wenig Sauce eingießt

Digitized by Google

und ſie wieder zudeckt. Alsdann werden ſie in ſchön geordneter Lage auf eine Platte angerichtet, und mit einem Theil extra angerichteter Sauce ſervirt. Dieſe Sauce beſteht aus einem Theil brauner Sauce einem Stückchen Glace, dem nöthigen Salze, etwas guter Braten-Jus oder einem Kalbfleiſch-Fond und einem Glas weißen Wein. Wenn dieſes zuſammen eine Zeit lang gekocht und abgeſchäumt iſt, und eine leichte Bindung erreicht hat, ſo wird es durch eine Serviette paſſirt und nach Belieben mit mehr oder weniger Citronenſaft geſchärft.*) (S. Abtheil. XIV. Nr. 3, 6, 13, 28 und 43.)

Nr. 2. Krebs-Boudins.

Als erſte Vorrichtung zu dieſem Ragoût, welches auch bei kleineren Tafeln nach der Suppe an der Stelle der Paſtetchen ſervirt werden kann, beſtreicht man Quartblätter von feinem, aber ſtarkem Papier mit Butter. Dieſes Butterpapier legt man der Länge nach vor ſich hin, und beſtreicht den untern Theil desſelben auf der Butterſeite ungefähr drei Zoll breit mit einer fein geriebenen, mit etwas Krebsbutter vermiſchten Kalbfleiſch-Farce, nicht ganz einen Viertelzoll dick, es muß aber unten und auf beiden Seiten neben, wo die Farce zunächſt an dem Papierſchnitte iſt, ein Zoll breiter Raum frei bleiben. Die Farce-Fläche braucht nicht ganz geebnet zu ſeyn, ſondern kann in der Form einer Kandel aufgeſtrichen werden. Nach dieſer erſten Vorrichtung wird ein feines Ragoût vorbereitet, welches aus weiß gedämpften und würflich geſchnittenen Kalbsmilchnern, aus eben ſo geſchnittenen vorbereiteten Champignons, aus den gereinigten, eben ſo geſchnittenen Krebsſchwänzen, aus einem Theile Krebsbutter und einer zur nöthigen Bindung dick zubereiteten Fricassée-Sauce beſteht. Dieſes wird gut zuſammen vereinigt, und auf die Mitte der aufgeſtrichenen Farce vertheilt, wonach Letztere mit einem Meſſer über dieſes Ragoût geklappt wird, ſo daß dasſelbe von der Farce ganz eingeſchloſſen iſt; hierauf wird der untere leere zollbreite Papierraum über die Farce geſchlagen, die beiden Seitenränder des Papiers werden eingebogen, dann wird das ganze Füllſel wie eine Geldrolle zuſammen gerollt und das Papier an beiden Seiten zugedrückt, ſo daß die Farce wie eine Wurſt im Innern des Papieres eingeſchloſſen iſt. Auf dieſe Art wird fortgefahren, bis die Boudins

*) Zu zwanzig Cotelettes gebraucht man höchſtens eine halbe Maas Sauce; nach dieſem Verhältniß kann man ſich alſo bei dem Vermehren oder Vermindern derſelben leicht mit der Eintheilung der Ingredienzien richten.

Digitized by Google

alle eingerollt ſind; hierauf legt man ſie in eine Caſſerolle mit kochender Bouillon oder Waſſer, worin ſie in einer Viertelſtunde gar ſind. Nach einigen Minuten langem Abkühlen werden ſie aus der Bouillon genommen, aufgerollt, mit Krebsbutter beſtrichen und ſchön geordnet angerichtet. Vor dem Serviren werden ſie mit einer mit etwas Krebsbutter vermiſchten, kräftigen, klar gekochten, leicht gebundenen und mit dem nöthigen Salze verſehenen braunen Sauce übergoſſen. Der Reſt der Sauce wird extra dazu gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3, 6, 8, 13, 36, 48 und 54.)

Nr. 3. Kleine Reiskuchen mit Purée von Wildpret.

Dreiviertel Pfund rein ausgeleſener, gewaſchener und in reichlichem Waſſer gehörig abgebrühter Reis wird, nachdem er abgeſchüttet iſt, in einer Caſſerolle mit einem Schoppen ſüſſem Rahm und Milch nebſt einem viertel Pfund Butter auf ſchwachem Feuer, ohne in dem Reis zu rühren, ganz kurz und trocken gekocht. Wenn der Reis in einer Schüſſel erkaltet iſt, ſo gibt man das nöthige Salz und vier ganze und vier gelbe Eier dazu; das Weiße von Letzteren wird zu Schnee geſchlagen und leicht darunter gearbeitet. Nachdem dieſes beendigt iſt, ſtreicht man zuvor gereinigte ſchmale hohe Förmchen mit Butter aus, füllt den Reis in dieſelben ein und ſtellt ſie in ein Geſchirr mit kochendem Waſſer, ſo daß ſie halb darin ſtehen. Das Geſchirr wird hierauf zugedeckt, oben mit glühenden Kohlen belegt und der Reis ganz langſam darin gekocht, bis er gebunden und gar iſt, wonach er aus den Förmchen geſtürzt und in der Mitte mit einem paſſenden Ausſtecher ausgeſtochen wird. Die ausgeſtochenen Vertiefungen werden dann mit einem ſchmackhaften, mit einigen gelben Eyern legirten Purée von Wildpret gefüllt. Kurz vor dem Serviren werden dieſe kleinen Reiskuchen mittelſt eines Pinſels rundum mit eingekochter Glace glacirt und neben einander auf eine Platte angerichtet. (S. Abth. XIV. Nr. 3 und 45.)

Nr. 4. Kleine Kuchen von Geflügel.

Mit einem Viertelpfund Butter röſtet man vier Löffel voll Mehl zwei Minuten lang an, füllt ſie dann mit anderthalb Schoppen kochendem ſüßen Rahme nach und nach auf und rührt dieſes auf Feuer ſo lang, bis es kocht und gar iſt. Hierauf läßt man dieſe Maſſe in einer Schüſſel erkalten und giebt acht gelbe und zwei ganze Eyer, nebſt einer Priſe Muskat-Nuß und dem nöthigen Salze dazu. Hierauf wird von

Digitized by Google

drei Hühnern, welche recht fleischige Brüste haben, das weiße Brustfleisch ganz rein von den Knochen und aus der Haut geschnitten, fein gehackt, durch ein Drahtsieb gestrichen und in einem Reibsteine mit obiger Masse nach und nach gut gebunden gerieben. Alsdann wird noch die von dem übrigen Hühnerfleisch, zwei Pfund Ochsenfleisch und eben so viel Kalbfleisch vorher schon ausgekochte Kraft (s. Abth. XIV. Nr. 1 u. 3) ganz dick eingekocht und lauwarm zu der geriebenen Farce gegeben. Ist nun diese feine Farce in gehörigem Geschmack, so wird das Eyweiß zu Schnee geschlagen und leicht unter dieselbe gearbeitet. Die fernere Behandlung beim Einfüllen in die Förmchen und beim Kochen richtet sich ganz nach der vorhergehenden Nummer; diese Kuchen werden jedoch, wenn sie auf eine Platte gestürzt sind, nicht ausgestochen. Zur Sauce wird eine klar gekochte, kräftige und mit dem nöthigen Salze versehene Jus bereitet welche aber keinen Pfeffergeschmack haben darf; man gießt einen Theil davon über die Kuchen und giebt den Rest extra bei dem Serviren dazu. (S. Abth. XIV. Nr. 2.) Zu dieser Farce werden keine fines herbes angewendet.

Nr. 5. Polnischer Salat.

Dieser, als eigene Speise betrachtet, wird nach der zweiten Art der Nr. 30 in der Abtheilung XIV. bereitet.

Nr. 6. Fricandeau von Kalbfleisch à la Financière mit Sauce Tomate.

Eine mit etwas Glace, guter Braten-Jus, dem Fond des Fricandeau und dem nöthigen Salze vermischte braune Sauce wird auf Feuer durch Abrühren in einen gut gebundenen Zustand gebracht. Alsdann werden fünfzehn bis zwanzig Tomaten-Aepfel in der Mitte durchgeschnitten, in einer Casserolle auf Feuer eine halbe Stunde gekocht, dann durch ein Haartuch gestrichen, und wieder in einer Casserolle auf Feuer gestellt und eben so dick wie die Sauce abgerührt. Ist hierauf das Tomaten-Purée mit der Sauce gut vereinigt und von angenehmem Geschmacke, so wird diese Sauce über ein schon vorbereitetes Financière von braun gedämpften Kalbsmilchnern, gereinigten Krebsschwänzen, Trüffeln, Hahnenkämmchen- Geflügel-Lebern, kleinen Kalbfleischklößchen und anderen hierzu passenden Ingredienzien passirt. Kurz vor dem Serviren wird das Financière auf eine Platte angerichtet und oben mit dem schön gespickten und glacirten Fricandeau, welches zuvor in passende Stückchen geschnitten ist, belegt, so daß die Fricandeau-Stückchen

Digitized by Google

in schräger Lage den ganzen Zustand desselben vorstellen. (S. Abtheilung XIV. Nr. 3 und 6.) Die Zubereitung des Fricandeau findet man in der Nr. 31 und eine genauere Zubereitung des Financière in Nr. 32 dieser Abtheilung.

Nr. 7. Bayerische Cotelettes mit Purée von grünen Bohnen.

Zwei Löffel voll Mehl, einen halben Schoppen süssen Rahm, vier gelbe und ein ganzes Ey nebst dem nöthigen Salze rührt man zu einem stark gebundenen Teige an, worin man schön gemachte, nicht sehr große, gewürzte, wie in Nr. 1 dieser Abtheilung sautirte und wieder kalt gewordene Krebs-Cotelettes eintaucht. Wenn sie ein wenig vom Teige abgelaufen sind, so werden sie, schwimmend in Backbutter, hellgelb gar gebacken, dann auf eine Serviette gelegt, gut abgetrocknet und in der Runde auf einer Platte schräg auf einander angerichtet, so daß in der Mitte ein leerer Raum bleibt. Mittlerweile wird wie in der Abtheilung II. Nr. 20 ein Theil Bohnen gedämpft, doch kann hierzu das Bohnenkraut und die Petersilie wegbleiben, so wie auch weniger Fett als bei dem Gemüse angewendet wird. Wenn die Bohnen weich geworden sind, so werden sie zerstoßen und mit etwas brauner Sauce und Glace vermischt durch ein Haartuch gestrichen; ist dieses Purée nicht schön grün, so wird durch ein wenig Spinatsaft nachgeholfen; wenn es dann heiß gerührt und in gehörigem Geschmacke ist, so wird es in die Mitte der Cotelettes angerichtet und zur Tafel gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 43 und 55.)

Nr. 8. Schweins-Cotelettes mit Sauce Robert.

Ein Schweins-Carrée (Rippenstück) wird gewaschen, abgetrocknet, von dem Grate losgelöst und abgehauen, dann in einer Casserolle mit etwas Zwiebel, Gelberübe, Butter, dem nöthigen Salze, einer Prise Pfeffer, einigen Nägelchen, einem Lorbeerblatte und einem Theile Essig auf Feuer gestellt, und wenn es etwas angezogen hat, mit Jus gar gedämpft und glacirt. Den Fond in der Casserolle bereitet man, nachdem das Carrée herausgelegt und das Fett von demselben abgeschöpft ist, mit brauner Sauce und Jus zu einer gut gebundenen und piquanten Sauce. Hierauf werden einige Zwiebeln zu groben egalen Würfeln geschnitten, in Butter dunkelgelb geröstet, dann zum Abrinnen auf einen Durchschlag geschüttet, wonach sie wieder in die Casserolle kommen und mit einem Theil Essig, Jus und weißem Wein gar und kurz gekocht werden. Die oben vorbereitete Sauce wird hierauf dazu passirt

Digitized by Google

und noch mit einigen Eßlöffeln voll Senf vereinigt. Nach dieser völligen Beendigung der Sauce theilt man das Carrée nach seinen Rippen in gleiche Theile zu Cotelettes, richtet diese in schön geordneter Lage auf eine Platte an, gießt einen Theil der Sauce darüber und giebt sie mit dem Rest derselben extra angerichtet zur Tafel. (S. Abtheilung XIV. Nr. 2, 6 und 37.) Zu dieser Sauce kann auch noch ein wenig Sardellenbutter, Citronensaft und ein bis zwei Kaffee-Löffel voll feinem Zucker kommen.

Nr. 9. Hühner en vol-au-vent.

Wenn altgeschlachtete, gereinigte, flammirte, ausgewaschene und schön dressirte junge Hühner in einer Bouillon gar gekocht, und nach diesem in kaltes Wasser gelegt sind, so wird von der Bouillon eine weiße Sauce gemacht, wie die Abth. XIV. Nr. 4 solche zu weißen Ragoûts angiebt. Dieselbe wird, nachdem sie von ihren Schaumtheilen befreit ist, auf dem Feuer gut gebunden abgerührt, dann wie in Abth. XIV. Nr. 8 beendigt und durch eine Serviette passirt. Ist dieselbe von Salz und Citronensaft in gehörigem Geschmack, so werden die Hühner auf eine Serviette gelegt, von dem Bindfaden, womit sie dressirt sind, befreit, und nachdem sie klein oder groß sind, ein jedes in vier bis acht Theile getheilt und in die Sauce gelegt. Hierauf wird ein Butterteig, der in allen seinen Touren beendigt ist, bis auf einen halben oder auch dreiviertel Zoll Dicke zu einem runden oder ovalen Blatt ausgerollt und dieses an seinem Rande scharf abgeschnitten. Das Teigblatt wird alsdann umgewendet, auf dünnem Papier auf ein Backblech gelegt und auf der ganzen Oberfläche mit Ey bestrichen; in der Mitte desselben wird durch leichtes Einschneiden eine große runde Oeffnung marquirt, wodurch sich beim Backen der Deckel bildet Dieser Theil kann vor dem Backen durch ein ähnliches aber noch geringeres Einschneiden nach Belieben garnirt werden, sowie auch der denselben umgebende schmale Rand. Der Einschnitt, welcher den Deckel bildet, wird rundum auswärts und einwärts mit der Spitze eines Messers leicht eingekerbt. So vorgerichtet wird aus dem Teige in guter Ofenhitze ein vol-au-vent gebacken; sollte derselbe, ehe er gehörig aufgegangen und fest gebacken ist, zuviel Couleur nehmen, so wird er bis zu seiner Vollendung mit Papier bedeckt; wenn er dann beendigt und aus dem Ofen genommen ist, wird er ausgehohlt auf eine Anricht-Platte gesetzt mit dem Hühner-Ragoût gefüllt, mit seinem Deckel geschlossen und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 31.)

Digitized by Google

Nr. 10. Kalbs-Tendrons en vol-au-vent.

Eine Kalbsbruſt, die alt geſchlachtet und ſchön weiß iſt, wird von der Luft, dem kleinen Bruſtknochen und den Rippen befreit, hierauf gut geklopft und in friſchem Waſſer zum Feuer geſtellt, ſo daß ſie langſam warm wird. Iſt nach einer halben Stunde das noch wenige Blut aus derſelben ausgezogen und ihre Farbe ſchön weiß geworden, ſo wird ſie in einer Bouillon wie die Hühner in der vorhergehenden Nummer gar gekocht; man kann die Bruſt auch nach Belieben, ehe ſie in die Bouillon kommt einige Minuten in kochendem Waſſer blanchiren. Iſt die Bruſt gehörig weich geworden, ſo wird ſie aus der Bouillon genommen, auf beiden Seiten mit ein wenig feinem Salze beſtreut und zwiſchen zwei flachen Geſchirren durch ein verhältnißmäßiges Gewicht bis zu ihrem völligen Erkalten gepreßt. Während dieſer Zeit wird von der Bouillon eine in Abth. XIV. Nr. 8 beſchriebene Sauce bereitet, in welcher die Tendrons warm werden müſſen, nachdem ſie zuvor auf folgende Art geſchnitten ſind. Die Bruſt, wenn ſie völlig erkaltet iſt, wird oben und unten auf den flachen Seiten dünn abgeſchärft und der Länge nach in viertel Zoll dicke ſchräge Stückchen geſchnitten; iſt eine Bruſt ſehr breit, ſo wird zuerſt ein Streifen davon abgetheilt, und ſo gut als thunlich in die vorgeſchriebene Form gebracht. Nachdem nun ein vol-au-vent wie in der vorhergehenden Nummer gefertigt iſt, ſo wird dieſer auf eine Platte geſetzt, mit dem Ragoût gefüllt und ſervirt.

Nr. 11. Kalbsmilchner en vol-au-vent.

Schön vorbereitete Kalbsmilchner werden, wie ihre Nummer angiebt, mit etwas Butter, Bouillon und dem nöthigen Salze in einer Caſſerolle gar gedämpft, ſo daß nach ihrer Beendigung die Bouillon kurz eingedämpft iſt und die Milchner ſchön weiß ſind. Mittlerweile wird eine gute und kräftige, mit dem nöthigen Salze und etwas Citronenſaft oder weißem Weine verſehene Fricassée-Sauce zubereitet, welche durch eine Serviette zu den Milchnern paſſirt und in einen vol-au-vent (ſ. Nr. 9 dieſer Abth.) gefüllt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 8 und 54). Bei dieſem Ragoût, ſo wie bei beiden vorhergehenden, kann jedesmal ein Theil Sauce extra angerichtet dazu ſervirt werden.

Nr. 12. Lerchen au Cratin.

Wenn eine Parthie von dreißig bis vierzig Stück Lerchen gerupft und gut gereinigt ſind, ſo werden ſie Abtheilungsweiſe zu fünf bis zehn Stück an ein Spießchen geſteckt und flammirt, wonach ſie ausgenommen

Digitized by Google

und ausgebeint werden. Hierauf wird von etwas Kalbsfleisch, Butter, Milchbrod, einigen Eiern und den Eingeweiden der Lerchen, wovon jedoch die Mägen abgesondert sind, eine feine und zarte Farce bereitet, welche noch mit dem nöthigen Salze, etwas wenigem Gewürze und einem Theil fines herbes vereinigt wird. Speck und Geflügel-Lebern können auch zu dieser Farce anwendet werden. Ist die Farce gut vereinigt, so werden die Lerchen mit einem Theile derselben gefüllt, zugerollt und in einer Cafferolle mit Butter, Zwiebel, Gelberübe, einem Stückchen Lauch, Sellerie und dem nöthigen Salze gedämpft; die Köpfe derselben, welche zuvor schon abgeschnitten und von Haut und Augen gereinigt sind, werden mitgedämpft. Ist dieses beendigt und die Lerchen sind wieder aus ihrer Cafferolle genommen und abgekühlt, so kommt auf eine mit Butter bestrichene Platte ein Theil der noch übrigen Farce, auf welche nun die Lerchen in erhöhter Rundung gelegt, mit dem Rest der Farce bedeckt und hügelförmig mit einem Messer zugestrichen werden, doch so, daß die Brüste der Lerchen ein wenig hervorsehen; oben oder unten auf der Platte herum, setzt man die Köpfe derselben, leicht in die Farce eingedrückt, in einen Kranz, und bedeckt das Ganze mit Speckscheiben. So vorgerichtet läßt man dieses Ragoût in mittelmäßiger Ofenhitze gar werden. Während dieser Zeit wird der Lerchen-Fond mit Jus aufgefüllt, losgekocht, durch eine Serviette passirt, und in einer Cafferolle *) mit einem Theil brauner Sauce, etwas Glace und rothen Wein, nebst etwas Salz und einer Prise weißem Pfeffer nach dem Aufkochen und Abschäumen zu einer leicht gebundenen Sauce auf Feuer abgerührt, wozu noch ein wenig Citronensaft kommt; mit Soja kann der Geschmack noch gehoben werden. Sind nun beide Theile dieses Ragoût auf die vorgeschriebene Weise zubereitet, so wird der Speck nebst dem überflüßigen Fette von dem Cratin abgenommen, wonach Letzteres mit einem Theile seiner Sauce übergossen und der Rest derselben extra angerichtet, dazu servirt wird. Dieses Cratin kann auch, wenn es formirt ist (ohne die Köpfe) dünn mit weißem Reibbrode überstreut werden, in welchem Falle aber keine Speckscheiben in Anwendung kommen; nach dem Garwerden hält man eine glühende Glacir-Schaufel darüber, damit das Brod eine schönere Farbe bekömmt; alsdann gießt man ein wenig Sauce unten auf die Platte um das Cratin herum, und setzt die Köpfe, nachdem sie warm

*) Zum Abrühren der Sauce auf Feuer nimmt man gewöhnlich nur solche Cafferollen, welche dicke Böden haben.

Digitized by Google

gemacht ſind, in einem Kranz unten auf den Rand der Platte. Das vorherige Ausbeinen der Lerchen kann auch unterbleiben, wodurch aber die Form des Ragoût keine Aenderung erleidet. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6, 13, 19 u. 49.) Die Knochen der Lerchen können, des Geſchmackes der Sauce wegen, mitgedämpft werden.

Nr. 13. Purée von Haſen in Gelée.

Von einem ſchon einen Tag geſchoſſenen*), abgeſtreiften, zurecht geſchnittenen, gewaſchenen, dann geſpickten**) und mit Butter, Salz, einem Stückchen Zwiebel, Gelberübe, einem Lorbeerblatte, zwei bis drei Nägelchen, Eſſig und Jus gar gebratenen Haſen ſchneidet man das Fleiſch in zwei ganzen Stücken von dem Ziemer und die beſten Theile von den Schlägeln ab. Die Knochen, Züge und die Bruſt nebſt den ſchlechtern Schlägeltheilen werden in einem Mörſer ganz fein zerſtoſſen, hierauf mit dem mit etwas Jus aufgekochten und durch eine Serviette paſſirten Haſen-Fond, einem gehörigen Theile rothen Wein und brauner Sauce gut verkocht und das Ganze durch ein Haartuch geſtrichen, und in eine Caſſerolle gegeben, worin es mit ein wenig Stand, dem noch nöthigen Salze, einer Priſe weißem Pfeffer, ein wenig Eſtragon-Eſſig und ſauerer Gelée und zuletzt, wenn es anfängt kalt zu werden, noch mit einigen Eßlöffeln voll Provencer Baumöl glatt und zart verrührt wird. Wenn dieſes Purée in gehörigem Geſchmacke iſt, ſo gießt man nicht ganz ein Viertheil davon in ein mit Oel dünn aus-

*) Eine Hauptregel iſt, daß alles Fleiſch zur Verarbeitung bei Fleiſch-Speiſen ſo viel als möglich altgeſchlachtet oder altgeſchoſſen ſeyn muß, was auch ſchon hier und da bei einzelnen Recepten erwähnt wurde.

**) Den zum Spicken nöthigen Speck ſchneidet man ſeiner Länge nach in anderthalb Zoll breite Streifen, und dieſe vor der Hand quer in gut zwei Meſſerrücken dicke, unten an der Schwarte aneinander hängende Theile, welche dann von der flachen Seite her, in ſo viel wie möglich egale viereckige Stückchen geſchnitten werden, womit das zum Theil ausgehäutete oder in kochendem Waſſer einige Minuten geſteifte und wieder abgekühlte Fleiſch in ſchöner gleichförmiger Reihenfolge mittelſt einer guten Spicknadel geſpickt wird. Eine genauere Angabe dieſes Verfahrens wäre überflüſſig, indem das Spicken nicht ſo wohl aus Vorſchriften als vielmehr nur durch öftere Uebung erlernt werden kann. Zu dieſer Arbeit bedient man ſich gewöhnlich eines recht feſten, gut gepreßten, ſchön weißen und nicht viel geräucherten Speckes. Zum Spicken des Ochſen-Filet wird der Speck etwas länger geſchnitten als zu Fricandeau und ähnlichen Fleiſchtheilen.

Digitized by Google

geſtrichenes Rundgeſchirr einen Viertelzoll dick aus einander, ſtellt daſſelbe auf Eis und läßt es zur Garnitur feſt werden. Das Haſenfleiſch ſchneidet man nebſt einigen gekochten ſchwarzen Trüffeln in dünne runde Stückchen. Hierauf kommt ſauere Gelée einen Viertelzoll hoch in eine paſſende Form; wenn dieſelbe geſtanden iſt, ſo wird das Purée, nachdem es ſeine Haltbarkeit erlangt hat, auf die Mitte der Gelée in geſchmackvoller Garnitur arrangirt, wobei man zur Verſchönerung noch einige Trüffeln anwenden kann. Iſt dieſe Garnitur in der Form eines Sternes oder einer ſonſtigen beliebigen Figur ausgeführt, ſo wird dieſelbe durch Aufgießung eines geringen Theils Gelée befeſtigt. Hierauf wird das Haſenfleiſch ſchräg übereinander liegend in einem Kranze neben an der Seite der Form herum gelegt und mit einem Theile Gelée übergoſſen. Iſt auch dieſes durch die Gelée feſtgeworden, ſo wird auf die erſte Lage ein Theil Purée einen halben Zoll hoch aufgegoſſen. Iſt dieſes ebenfalls geſtanden, ſo kommt ein Kranz von Trüffeln an der Seite herum, welche wiederum durch einen Viertel-Zoll hohen Aufguß von Gelée befeſtigt werden. — Dieſe Bearbeitung wird nun lagenweiſe mit Purée, Gelée, Fleiſch und Trüffeln fortgeſetzt, bis die Form voll iſt. Am beſten ſetzt man dieſes Ragoût auf Eis ein, wo es ſo lange ſtehen bleiben kann, bis es den gehörigen Grad von Feſtigkeit erreicht hat, und angerichtet werden ſoll, wonach dann die Form ſchnell in heißes Waſſer getaucht und das Purée auf eine Platte geſtürzt und zur Tafel gegeben wird. Von Reh und ähnlichen Wildgattungen kann ein Ragoût auf die nemliche Art wie Vorſtehendes bereitet werden. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 6, 9, 10, 45 und 53.)

Nr. 14. Purée von Auerhahn in Gelée.

Ein Auerhahn wird gerupft, rein flammirt, ausgenommen, gewaſchen, dreſſirt, ſein Bruſtfleiſch mit mehreren langen Speckſtreifen durchzogen, und in einer mit ihrem Deckel feſt zuſchließenden Caſſerolle mit einem Stück Butter, einer mit Nägelchen geſpickten Zwiebel, einer Gelberübe, etwas Speck, dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer auf Feuer geſtellt, worauf man ihn leicht anziehen läßt und dann mit Jus oder Waſſer gar und welch dämpft. Wenn dann derſelbe aus ſeinem Fond genommen und erkaltet iſt, ſo wird ſein Bruſtfleiſch und die beſten Theile der Schlägel von den Knochen abgeſchnitten und wie das Haſenfleiſch in der vorhergehenden Nummer in filetförmige Stückchen getheilt. Die fernere Zubereitung des Purée, der Trüffeln und der Gelée, das Einſetzen und Anrichten richtet ſich ganz nach der vorhergehenden Nummer.

Digitized by Google

Nr. 15. Purée von Feldhühnern in Gelée.

Die ganze Zubereitung der Feldhühner zu einem ſolchen Ragoût geſchieht mit der kleinen Ausnahme, daß die Brüſte derſelben nicht geſpickt werden, ganz wie in den vorhergehenden beiden Nummern.

Nr. 16. Purée von Gänſeleber in Gelée.

Die Gänſelebern hierzu, zwei bis drei Stück, werden, wenn ſie in der Gallenhöhle ausgeſchnitten, gewaſchen und wieder abgetrocknet ſind, in einer Caſſerolle mit Butter, Zwiebel, dem nöthigen Salze und einer Priſe weißem Pfeffer auf gelindem Feuer weißlich gar gedämpft, wobei ſie einmal gewendet werden. Sind ſie hierauf aus der Caſſerolle genommen, auf eine Schüſſel gelegt und kalt geworden, ſo werden ſie in zwei Meſſerrücken dicke runde Scheiben geſchnitten. Die Abfälle nebſt noch einer gebratenen Leber werden mit dem Fond in der Caſſerolle, wenn zuvor das überflüſſige Fett abgeſchüttet iſt, verrührt und durch ein Haartuch geſtrichen. Die weitere Behandlung dieſes Purée unterliegt derſelben Vorſchrift wie jenes in der Nr. 13 dieſer Abtheilung. Auch die ganze fernere Bearbeitung und Anwendung der Ingredienzien zu dieſem Ragoût richtet ſich nach dieſer angeführten Nummer.

Nr. 17. Magnonaise von Hühnern.

Drei bis vier junge Hühner werden ausgenommen, gereinigt, flammirt, ausgewaſchen*), dreſſirt und in einer Caſſerolle mit Butter, dem nöthigen Salze und einer Zwiebel auf gelindes Feuer geſtellt, worauf man ſie rund um aber nur ganz wenig anziehen läßt. Alsdann werden ſie mit Bouillon aufgefüllt und nach und nach weißlich gar gedämpft. Wenn dieſes erfolgt iſt, nimmt man die Hühner aus ihrer Caſſerolle, läßt ſie erkalten und ſchneidet ſie dann in beliebige Stücke, welche eins um das andere mit einer gut gebundenen Magnonaise beſtrichen und in ſchön geordneter Lage etwas erhöht, auf eine runde porzellanene Platte angerichtet, und nochmals mit der übrigen Magnonaise ſchön überzogen werden. Zur Garnitur derſelben werden gelbe Salatherzchen, hart geſottene Eyer und Gelée angewendet und abtheilungsweiſe unten auf der Platte um die Hühner angebracht. (S. Abth. XIV. Nr. 10 und Abth. VI. Nr. 6.) Den Fond der Hühner, welcher hierzu nicht

*) Wenn Geflügel nicht zu alt geſchlachtet, mit Vorſicht ausgenommen und an ſeiner äußeren Seite beſonders rein und weiß iſt, ſo iſt das Waſchen überflüſſig und ſelbſt bei dem Geflügel, welches gedämpft oder gebraten werden ſoll, nicht vortheilhaft.

Digitized by Google

verwendet werden kann, kocht man mit Bouillon oder Jus auf, paſſirt ihn durch eine Serviette und verwendet ihn zu einer anderen Speiſe.

Nr. 18. Magnonaise von Ochſenzunge.

Von einer ſchön roth geſalzenen, gar gekochten und wieder ganz kalt gewordenen Ochſenzunge, die von ihrer Haut befreit iſt, wird der beſte Theil in Viertel-Zoll dicke, cotelettförmige oder auch runde Stücke getheilt, und dieſe mit einer Magnonaise auf dieſelbe Weiſe wie die Hühner in der vorhergehenden Nummer angerichtet. Zur Garnitur hierzu wird nur Gelée angewendet. (S. Abth. XIV. Nr. 10.)

Nr. 19. Friſche Ochſenzunge mit Sardellen-Sauce.

Wenn eine friſche Ochſenzunge gewaſchen iſt, ſo wird ſie entweder in Waſſer oder in Bouillon gar gekocht; zu beiden Flüſſigkeiten kann auch ein wenig Salz kommen. Iſt dieſelbe gehörig weich geworden, ſo wird ſie von ihrer Haut und den hinteren fettigen Theilen befreit, in beliebige Stücke geſchnitten, auf eine Platte angerichtet und mit einer gut zubereiteten braunen Sauce, welche heiß mit etwas Sardellenbutter vereinigt iſt, übergoſſen und nebſt dem Reſte der Sauce, extra angerichtet, ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 6 und 37.)

Nr. 20. Purée von Wildpret mit Eiern und Croutons.

Die Zubereitung desſelben ſchließt ſich an die Nr. 45 in der Abth. XIV. an. Iſt das Purée bei dem Heißrühren, nachdem es durchgeſtrichen iſt, zu dünn geworden, ſo bringt man es durch das Einlaufen von etwas angerührtem Mehl wieder zu ſeiner gehörigen Bindung. Das Purée muß ſo lange gerührt werden, bis das Mehl gar iſt, wonach es im Geſchmacke verſucht, auf eine etwas vertiefte runde Platte angerichtet, abtheilungsweiſe an dem Rande der Platte herum mit Eiern und Croutons beſetzt und ſervirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 56 §. 2 oder Abth. III. Nr. 36 und Nr. 11.)

Nr. 21. Ochſenzunge à l'Espagnole.

Eine geſalzene, gar abgekochte und von ihrer Haut gereinigte Ochſenzunge, wird in Stücke geſchnitten, auf eine Platte angerichtet und mit einer kräftigen, zart und gebunden abgerührten, dann mit dem nöthigen Salze verſehenen und mit einem Theile Krebsbutter, rothem Wein und Soja vermiſchten braunen Sauce übergoſſen. Auf den Seiten garnirt man dieſelbe mit einigen abgeſottenen Krebſen und oben

Digitized by Google

mit gereinigten Krebsschwänzen. So zubereitet wird die Ochsenzunge nebst dem Rest ihrer Sauce extra angerichtet, servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 36, 46 und 49.)

Nr. 22. Ochsenzunge à l'Ecarlate.

Eine schön roth gesalzene und gar abgekochte Ochsenzunge wird, nachdem sie aus ihrem Sude gelegt und erkaltet ist, von ihrer Haut befreit, auf ihrer ganzen oberen Seite durch kleine Einschnitte quer ausgekerbt und alsdann der Länge nach in vier gleiche Theile geschnitten. Diese Theile werden nochmals, wenn sie in der Form eines Herzes auf eine Platte gelegt sind, in proportionirte Stückchen getheilt. Hierauf wird die Zunge mit ein wenig guter Jus oder Glace begossen, mit einer Platte zugedeckt und heiß gestellt. Vor dem Serviren wird sie mit einer ähnlichen Sauce wie in der vorhergehenden Nummer übergossen, und mit glacirten Kalbsmilchnern, Fleurons und Krebsschwänzen garnirt. Es kann auch eine schön glacirte Granade von Kalbfleisch in geschnittenem Zustande in der Mitte auf die Ochsenzunge gelegt werden. (S. Nr. 32 dieser Abth.). So zubereitet, wird die Ochsenzunge mit dem Reste ihrer Sauce extra angerichtet, servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 47 und 54.)

Nr. 23. Salmy von Schnepfen.

Drei bis vier Stück Schnepfen werden gerupft, gereinigt, hinten am Halse aufgeschnitten und von der Gurgel, dem Schlunde, der Kopfhaut und den Augen befreit. Wenn dann der Schluß auch ein wenig abgeschnitten ist, so wird am Halse der Zeigefinger eingesteckt, das Eingeweide inwendig losgelöst und unten ausgezogen, und Letzteres von dem Magen nebst dem Ein- und Ausgangs-Darm einen Finger lang befreit. Nachdem die Schnepfen auf diese Weise ausgenommen sind, werden sie flammirt und mit einem Tuche abgeputzt; sind auch die Beine derselben durch leichtes Flammiren von ihrer Haut gereinigt und die Vorderspitzen ein wenig abgeschnitten; so werden die unteren Theile derselben nach oben und zwar nach innen zu umgebogen; man steckt dann das rechte Bein durch das linke, und zuletzt ihren Schnabel zwischen jenem Theile der Schlägel durch, wo das Gewerbe der beiden Röhren zusammenläuft, und bindet mit einem Stückchen Bindfaden beide Theile zusammen. So vorgerichtet werden die Schnepfen in einer Casserolle mit Butter, Zwiebel, Gelberübe, dem nöthigen Salze, einer Prise Pfeffer, einigen rohen Schinken- und Speckscheiben, einem Stückchen Sellerie und Lauch, und zwei bis drei Nägelchen auf gelindes Feuer

Digitized by Google

geſtellt und in der Butter rundum ein wenig angebraten, wonach ſie zeitweiſe mit etwas Jus aufgefüllt, und unter Belegung ihres Deckels mit glühenden Kohlen gar gedämpft werden. Wenn dieſes erfolgt iſt und die Schnepfen aus ihrer Caſſerolle gelegt und erkaltet ſind, ſo werden ſie ohne den Kopf, in je ſechs Theile getheilt und zwar in drei Bruſttheile, die zwei Schlägel und das Rückenſtück. Sind ſie alle ſo geſchnitten, ſo kommen dieſe Theile nebſt den Köpfen, nachdem letztere an dem Schnabel zur Hälfte ab- und auf der Hirnſchale eingeſchnitten ſind, in eine Caſſerolle zu liegen. Hierauf werden die Abfälle in einem Mörſer fein zerſtoßen und kommen nebſt etwas brauner Sauce, Jus, Glace, Soja und rothem Wein zu dem Fond. Dieſen kocht man damit auf, und paſſirt ihn dann durch eine Serviette, oder wenn er ganz dick gekocht wird, ſo ſtreicht man ihn durch ein Haartuch. Im erſteren Falle wird dieſe Flüſſigkeit auf Feuer zu einer gut gebundenen Sauce abgerührt. (Die Abfälle kann man auch mit Jus auskochen und den Geſchmack zur Sauce nehmen, in welchem Falle das Stoßen derſelben nicht vorgenommen wird.) Iſt dann die Sauce auf die eine oder die andere Art in einen kräftigen und ſchmackhaften Zuſtand gebracht, ſo wird ſie, wenn es nöthig iſt, nochmals durch eine rein ausgewaſchene Serviette, zu den Schnepfen paſſirt, welche dann feſt zugedeckt und in heißem Waſſer bis zur Servirzeit warm gehalten werden. Zu dieſem Ragoût können auch kleine geſchälte in runde oder ſcheibige Stückchen geſchnittene Trüffeln angewendet werden. Nach dieſer Zubereitung der Schnepfen hackt man ihre Eingeweide ganz fein, gibt noch um ein Viertheil ſo viel Butter und rappirten Speck*) dazu als es Eingeweide ſind, vermiſcht das Ganze mit dem nöthigen Salze, einer Priſe Pfeffer, etwas fines herbes, einem Eigelbe, und dem zur Bindung nöthigen weißen Reibbrode. Dieſe Farce wird durch nochmaliges Hacken gut miteinander vermiſcht, und dann auf kleine cotelletteförmige oder auch viereckige gut zwei Meſſerrücken dick geſchnittene Stückchen Milchbrod in gewölbter Form aufgeſtrichen, wonach man die Schnepfenſchnitten auf ein Randgeſchirr in Butter einſetzt und auf gelindem Feuer unten gelb anbraten läßt. Hierauf kommen ſie noch einige Minuten in einen heißen Ofen, worin man ſie gar werden läßt. In Ermangelung eines Bratofens muß das Garmachen von oben mit einer glühenden Glacirſchaufel ausgeführt werden; oder man wendet ſie auf

*) Bei eingemachten Schnepfen braucht man keine Butter und keinen Speck mehr unter die Eingeweide zu hacken, weil dieſe ſchon fett genug ſind.

Digitized by Google

dem Feuer und läßt ſie auf der anderen Seite langſam ziehen, bis ſie gar ſind. Nach Beendigung beider Theile dieſes Ragoût richtet man die Schnepfen in ſchön geordneter Lage auf eine Platte etwas erhöht an, übergießt ſie mit einem Theile ihrer Sauce und legt die Brodſchnitten auf den Rand der Platte um die Schnepfen herum, wonach dieſes Salmy, nebſt dem Reſte ſeiner extra angerichteten Sauce ſervirt wird. (Siehe Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6, 19 u. 49.) Die Schnepfen können auch ſtatt den Deckel mit Feuer zu belegen, in einem heißen Ofen gebraten werden. *)

Nr. 24. Gänſe-Pfeffer mit Semmelklößen.

Die Köpfe, Flügel, Beine und ausgenommenen Mägen der Gänſe werden theils flammirt, theils in heißem Waſſer gebrüht und gut gereinigt, und nach dieſem nebſt den Hälſen und zwei bis drei Pfund geſalzenem oder friſchem Schweinefleiſch in Bouillon oder Waſſer mit etwas Speck, Butter, Salz, einigen ganzen Pfefferkörnern und Nägelchen, einer Zwiebel, Gelberübe und einigen Citronenſcheiben gar gekocht. Wenn dieſes erfolgt iſt, ſo ſtellt man das Ganze vom Feuer und läßt es abkühlen, legt die Theile dann auf eine Serviette, ſchneidet ſie in beliebige Stückchen und legt ſie dann in eine Caſſerolle, das Schweinefleiſch aber wird bis zum Anrichten des Gänſe-Pfeffers ganz gelaſſen. Während dieſer Vorrichtung werden in einer nicht mehr ganz weißen Caſſerolle einige Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter braun geröſtet, auch kann von obigen Ingredienzien, außer dem Speck, noch ein kleiner Theil nebſt einem Lorbeerblatte mit geröſtet werden. Hierauf füllt man dieſe Vorbereitung mit Jus etwas fließend auf, rührt ſie glatt und läßt ſie nach einmaligem Aufwallen noch eine Zeit lang von der Seite fortkochen, wobei man ſie von ihrem Fette und ihren Schaumtheilen befreit. Wenn

*) Um den Speiſen, wenn ſie angerichtet und zur Tafel gegeben werden ſollen, ein ſchöneres Ausſehen zu geben, macht man von Nudelteig, Butterteig oder Waſſerteig durch eine geſchmackvolle Ausſtechung Borduren, und befeſtigt dieſe durch eine Miſchung von Ey und Mehl in einem geſchloſſenen Kranz auf die Ränder der Platten. Dieſe Verzierungen finden hauptſächlich bei den Ragoûts ſtatt. Der Nudelteig hierzu wird nur mit gelben Eiern bereitet und roh aufgeſetzt; aus Butterteig gemachte Fleurons kann man ebenfalls auf die Ränder der Platten befeſtigen. Aus dem Reſte eines Butterteigs, wenn dieſer noch mit etwas Mehl feſter gemacht und dünn ausgerollt iſt, kann man alle möglichen Garnituren ausſtechen und dieſe unbeſtrichen, in ſchwacher Ofenhitze trocknen und dann aufſetzen.

Digitized by Google

ſich dieſe Flüſſigkeit dann in der gehörigen Bindung zeigt, ſo wird ſie durch eine Serviette paſſirt und noch mit etwas rothem Weine, Eſſig, Soja, Glace und dem nöthigen Salze auf gelindem Feuer zu einer gut gebundenen zarten Sauce abgerührt und hierauf nach Belieben mit ein wenig Gänſeblut legirt, in welchem Falle ſie jedoch nochmals paſſirt werden muß. Iſt dann die Sauce in gutem und qiquanten Geſchmack, ſo kommt ſie zu den Gänſetheilen und wird mit dieſen angerichtet; das Schweinefleiſch wird, in beliebige Stücke geſchnitten, auf den Gänſepfeffer vertheilt, auch können noch einige Stückchen Gänſebruſt dazu gegeben werden. — Aus einer Semmelklöß-Maſſe wie in der Abth. XIV. Nr. 56 §. 3 formirt man mit zwei Eßlöffeln Klöße, kocht dieſe in Salzwaſſer gar, richtet ſie auf eine Platte an und belegt ſie mit in Butter braun geröſtetem Reibbrode. Iſt dann der Reſt der Sauce des Gänſepfeffers extra angerichtet, ſo werden dieſe drei Abtheilungen auf einmal zur Tafel ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr 2, 3 und 49.) Die Gänſeköpfe werden von ihren Schnäbeln und Augen befreit und der Länge nach geſpalten, an den Beinen haut man die Spitzen ab, die Mägen werden durchgeſchnitten, die Hälſe in drei Theile getheilt und die Flügel vorn ein wenig von dem Knochen abgehauen und hinten von dem Gewerbeknochen befreit.

Nr. 25. Kalbs-Cotelettes à la Darmstadt.

Wenn ſchön und gut gemachte Cotelettes auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und ein wenig Pfeffer beſtreut ſind, ſo taucht man dieſelben in Ey und panirt ſie in feinem weißen von mürbem Brode gemachten Reibbrode; das Paniren wird dann nochmals wiederholt, wonach man die Cotelettes auf einem flachem Randgeſchirre in ausgelaſſener Butter auf beiden Seiten dunkelgelb bratet. Wenn ſie dann angerichtet ſind, ſo werden ſie mit einigen Eßlöffeln voll, hellgekochter, kräftiger und mit dem nöthigen Salze verſehenen Jus umgoſſen, und nebſt einem Theile extra angerichteter Jus ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 und 43.)

Nr. 26. Grillade von Hühnern.

Zwei bis drei geputzte Hühner ſchneidet man an dem hinteren Halstheile der Länge nach auf, nimmt Gurgel und Kropf heraus, ſchneidet den Schluß ab, ſteckt dann den Zeigefinger am Halſe ein und löst die inneren Theile, nämlich Herz, Lunge, Leber und Magen los, und nimmt die Hühner von unten aus, wonach bei ganz jungen Hühnern der Bruſtknochen herausgebogen und bei älteren eingeſchnitten wird.

Digitized by Google

Hierauf werden die Hühner über Kohlenfeuer flammirt, die Beine derselben von der Haut befreit und am Gelenke abgeschnitten, auch die Flügel von der Spitze bis zum ersten Gelenke um die Röhre herum losgelöst, zurückgestreift, und mit dem Rücken des Messers abgeschlagen. Wenn aber Geflügel an einem großen Bratspieße gebraten wird, so bleiben die zuvor gereinigten Beine und Flügelspitzen, wegen des Festbindens an den Spieß, daran. Hierauf biegt man den Hals der Hühner unter der aufgeschlitzten Halshaut heraus, schneidet denselben ziemlich nahe an dem Rücken ab und löst ihn dann nebst dem Kopfe unterhalb des Schlachtschnittes von der Halshaut ab, welch letztere man zwei bis drei Zoll lang an dem Geflügel hängen läßt. Nach dieser Zurichtung werden die Hühner, wenn es nöthig ist, gewaschen, dann mit Bindfaden und einer Dressirnadel in den heruntergedrückten Beingelenken durchzogen und auf dem Rücken gebunden. Hierauf legt man sie auf ihre Brust und durchsticht sie nochmals unter dem Gelenke des Oberschenkels, hält dann die Haut oberhalb des Schlusses in die Höhe, durchsticht diese ebenfalls und bindet die Beine mit dem Faden an der linken Seite fest*). So vorgerichtet werden die Hühner auf dieselbe Art gedämpft, wie jene in der Nummer 17 dieser Abtheilung; wenn sie dann gar geworden, aus ihrer Casserolle gelegt und erkaltet sind, so werden sie in gehörige Stückchen geschnitten, auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und einer Prise Pfeffer bestreut, und im Paniren und Grilliren eben so behandelt wie die Kalbs-Cotelettes in der Abtheilung III. Nr. 18. Den Fond derselben löst man mit etwas guter Braten-Jus oder Glace auf und bereitet daraus mit ein wenig brauner Sauce und dem nöthigen Salze eine leicht gebundene kräftige Sauce, von welcher ein Theil um die auf einer Platte angerichtete Grillade gegossen und der Rest extra angerichtet zu dem Ragoût servirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 und 6.) — Zur Grillade-Sauce kann auch ein Glas weißer Wein und der Saft einer Citrone angewendet werden.

Nr. 27. Civet von Hasen mit glacirten Zwiebeln.

Wenn ein Hase abgestreift, von den Läufen befreit, gewaschen und abgetrocknet ist, so wird er außer der Brust in beliebige Stücke ge-

*) Auf die oben beschriebene Weise wird im Allgemeinen das zahme sowohl als das wilde Geflügel, nachdem es zuvor gerupft und gereinigt ist, dressirt; bei Gänsen und Enten ist das Einschneiden und Herausbiegen des Brustknochens nicht nöthig.

Digitized by Google

ſchnitten und mit langen dünnen Speckſtreifen geſpickt, hierauf in einer Caſſerolle mit einem Stück Butter, dem nöthigen Salze, einer Priſe Pfeffer, etwas Eſſig, einer Zwiebel und Gelberübe, einem Lorbeerblatte, einem Stückchen Sellerie und Lauch, einigen ganzen Nägelchen und einigen rohen Schinken- und Citronenſcheiben auf Feuer geſtellt, worauf man die Stücke braun anziehen läßt und mit Jus nach und nach gar dämpft. Iſt dies erfolgt, ſo werden ſie aus der Caſſerolle genommen und kalt geſtellt, dann noch ein wenig zurecht geſchnitten und in eine andere Caſſerolle gelegt. Den Haſen-Fond, welcher kurz gekocht ſein muß, befreit man von ſeinem Fette, paſſirt ihn durch eine Serviette und vereinigt ihn mit einer wie in der Nr. 24 dieſer Abtheilung zubereiteten Sauce, welche aber hierzu ohne Kräuter und Gewürze bereitet ſein muß, und wobei kein Blut angewendet wird. Iſt dieſe Sauce in gutem und piquanten Geſchmacke, ſo wird ſie über den Haſen paſſirt. Während der Zubereitung des Haſen werden kleine, ſo viel wie möglich egale Zwiebeln geſchält, welche aber, damit ſie geſchloſſen bleiben, oben und unten nicht zu ſtark abgeſchnitten werden. Hat man eine gehörige Portion Zwiebeln geſchält, ſo werden dieſelben in einer Caſſerolle in heißer Butter unter öfterem Schütteln rundum braun geröſtet; alsdann kommt noch ein wenig Zucker, Jus und Salz dazu, womit ſie gut verſchloſſen auf gelindem Feuer gar gedünſtet und glacirt werden. Wenn dieſes erfolgt iſt, ſo wird der Haſe angerichtet, mit einem Theile ſeiner Sauce übergoſſen und rundum mit den glacirten Zwiebeln belegt, wonach dieſes Civet nebſt dem Reſte ſeiner Sauce extra angerichtet, ſervirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 2.) Junge Haſen werden beſſer zuvor wie zum Braten geſpickt und ganz gedämpft und dann erſt zum Civet in beliebige Stückchen geſchnitten und mit ihrer Sauce angerichtet.

Nr. 28. Consommée von Kalbfleiſch.

Zwei Pfund rohes Kalbfleiſch, von dem alle Sehnen und häutigen Theile abgeſchnitten ſind, werden ganz fein gehackt, hierauf durch ein feines Drahtſieb geſtrichen, und unter abtheilungsweiſem Zugießen von eben ſo viel dickem Bechamelle oder weißer Sauce, als es Fleiſch iſt, und auch beinahe eben ſo viel Butter oder ganz fein gehacktem und durchgeſtrichenen Nierenfett, in einem Reibſteine ganz fein gerieben. Alsdann werden noch acht ganze und acht gelbe Eyer nebſt dem nöthigen feinen Salze, einer Priſe weißem Pfeffer und vier Eßlöffeln voll guter Glace damit vereinigt. Iſt dieſe Farce fein und zart gerieben, ſo

Digitized by Google

ſtreicht man eine paſſende Form gut mit Butter aus, legt auf den Boden derſelben ein Stück feines, ſtarkes mit Butter beſtrichenes Papier, und auf dieſes in der Mitte der Form eine ſchöne Garnitur von ausgeſtochener oder geſchnittener geſalzner Ochſenzunge. Wenn dieſes beendigt iſt, ſo wird die Farce in die Form gefüllt, dieſe in eine Caſſerolle mit kochendem Waſſer geſtellt, gut verſchloſſen und ihr Deckel mit glühenden Kohlen belegt. Wenn das Consommée zwei Stunden langſam gekocht hat und gar geworden iſt, ſo wird es aus dem Waſſer geſtellt, und, nach dem es ſich ein wenig geſetzt hat, auf eine Platte geſtürzt von dem Papiere befreit, dann mit einer hellgekochten kräftigen, mit dem nöthigen Salze verſehenen und nur leicht gebundenen braunen Sauce übergoſſen, und nebſt dem Reſt derſelben zur Tafel ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 5, 6, 13 und 14.) — Die Butter oder das Nierenfett wird ſogleich mit dem Fleiſche in dem Reibſtein gerieben; die acht Eyweiße können zu recht feſtem Schnee geſchlagen und wenn es nöthig iſt, auch noch unter die Farce gegeben werden*).

Nr. 92. Consommée von Wildpret à l'Italienne.

Wenn man von Wildpret, Reh, Hirſch, Haſe, Wildſchwein, oder auch Wildgeflügel**) auf dieſelbe Art und mit den nämlichen Ingredienzien wie in der vorhergehenden Nummer eine feine Farce vorbereitet hat, ſo giebt man noch etwas fein geſchnittene Citronenſchale, eine Priſe Muskatnuß und etwas fines herbes dazu. Die ganze fernere Behandlung dieſer Wildpret-Farce ſchließt ſich bis zum Stürzen der Form an die vorhergehende Nummer an. Von den bei dem Ausſchneiden übrig gebliebenen häutigen Abfällen des Wildes nebſt einem Theile Ochſenfleiſch und Kalbfleiſch wird eine Jus bereitet, welche hierauf paſſirt und mit etwas Eſſig, rothem Weine, Citronenſaft, brauner Sauce oder friſch angerührtem und eingelaufenem Mehl, dem nöthigen Salze und ein wenig Pfeffer zu einer piquanten Sauce abgerührt, dann durch eine rein ausgewaſchene Serviette paſſirt und noch mit ein wenig fines herbes vermiſcht wird. Iſt das Consommée aus ſeiner Form auf

*) Auf gleiche Weiſe kann man auch ſtatt dem Kalbfleiſch ein Consommée von Fiſchen, als Hecht, Salmen ꝛc. bereiten.

**) Z. B. Auerhahn, Wildgans ꝛc. Wenn die Bruſt eines Auerhahn in einer Marinate noch einige Tage aufgehoben und zu einem anderen Ragoût verwendet wird, ſo giebt das Fleiſch der Schlägel, wenn dieſe nicht zu ſehr verſchoſſen ſind, ſchon genug zu einem Consommée.

Digitized by Google

ein Platte gestürzt und von dem Papier befreit, so übergießt man dasselbe mit einem Theile dieser Sauce und giebt den Rest in einer Saucière dazu. (S. Abth. IV. Nr. 6 und 19.)

Nr. 30. Consommée von Hühnern à la Polonaise.

Das Brustfleisch von drei großen Hühnern wird, nachdem es ausgeschnitten ist, fein zerhackt, durch ein Drahtsieb gestrichen und mit der gleichen Quantität Butter und der gleichen Quantität Bechamelle, auch eben so viel abgeriebenem in Wasser eingeweichtem und wieder gut ausgedrücktem Milchbrode, nebst dem nöthigen Salze, einer Prise weißem Pfeffer und sechs ganzen und sechs gelben Eyern in einem Reibsteine zu einer feinen und zarten Farce gerieben, welche, wenn sie in gehörigem Geschmacke ist, in einer Schüssel mit einem Theil großwürfelig geschnittener gesalzener und abgekochter Ochsenzunge, eben so geschnittenen gekochten Trüffeln, zubereiteten Champignons, weiß gedämpften Kalbsmilchnern und gesottenem Schinken vermischt wird. Das Einfüllen dieser Farce in eine Form so wie das Kochen derselben richtet sich ganz nach der Nummer 28 dieser Abtheilung; nur das Garniren derselben kann unterbleiben. Ist das Consommée dann auf eine Platte gestürzt und von dem Papiere befreit, so wird es mit einem Theil der nachstehend beschriebenen Sauce übergossen und nebst dem Reste derselben servirt. Diese Sauce zu dem Hühner-Consommée muß mehr gelb als braun sein; es wird demnach eine gute weiße Ragoût-Sauce gemacht und nachdem sie passirt ist, mit dem nöthigen Salze, einem Stückchen Glace und ein wenig guter Braten-Jus auf Feuer leicht gebunden abgerührt, dann mit dem Safte einer Citrone und einem Glase weißem Wein vermischt, im Geschmacke versucht, wenn es nöthig ist nochmals durch eine Serviette passirt und zu ihrer Bestimmung angewendet. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 4, 10, 48, 53 u. 54.) Das Fleisch zu dem Consommée wird zuerst drei bis vier Minuten allein gerieben, dann kommt Butter oder Fett dazu, hierauf das eingeweichte Brod, nach diesem nach und nach das Bechamelle und zuletzt die Eyer; auf diese Weise kommt das Ganze in eine bessere Verbindung.

Nr. 31. Fricandeau von Kalbfleisch à la Jardinière.

Von einem Kalbsschlägel wird das Fricandeau schön herausgeschnitten, und mit der Fläche eines Hackmessers gut geklopft, oben an

Digitized by Google

dem festen Fleischtheile ausgehäutet, dann schön gespickt und in einer Casserolle mit so viel frischem Wasser, daß es einen Zoll hoch davon überspühlt ist, auf Feuer gestellt. Hat sich hierauf der Schaum oben hin gesetzt und fängt das Wasser an zu kochen, so wird das Fricandeau mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt. Das Fleisch wird durch das allmählige Heißwerden von seinen noch wenigen Blutspuren ausgezogen und schön weiß, was man besonders an dem Kalbfleisch liebt, und was in der Kochkunst blanchiren genannt wird. Wenn nun das Fricandeau abgekühlt und auf eine Serviette gelegt ist, werden auf den Boden einer passenden Casserolle eine starke Speckscheibe, eine kleine Zwiebel mit drei bis vier Nägelchen gespickt, eine Gelberübe, ein Stückchen Sellerie und Lauch, einige rohe Schinkenscheiben, und ein Stückchen Butter gelegt, worauf das Fricandeau kommt und mit dem nöthigen Salze, einer Prise weißem Pfeffer, einem Theile Bouillon und einem Theile Jus, so daß das Fleisch einen Zoll hoch davon überspühlt ist, auf Feuer gestellt und wenn es kocht durch glühende Kohlen auf dem Deckel der Casserolle in seinem Safte gar gedämpft und durch mehrmaliges Begießen mit seinem Fond schön dunkelgelb glacirt wird. Hierauf wird das Fricandeau aus der Casserolle genommen, sein Fond mit Jus aufgekocht, durch ein Sieb in eine andere Casserolle passirt und nebst ein wenig Glace und einem Theil brauner Sauce leicht gebunden abgerührt. Wenn dann diese Sauce in gehörigem Geschmacke und nochmals durch eine reine Serviette in eine andere Casserolle passirt ist, so wird sie fest zugedeckt in kochendes Wasser gestellt und bis zu ihrem Gebrauche warm gehalten. — Während der Zubereitung des Fricandeau werden mehrere Gemüse-Arten zurecht geschnitten und jede einzeln in Salzwasser dreiviertel gar abgekocht, dann abgeschüttet, mit frischem Wasser abgekühlt und mit ein wenig Butter, Bouillon und dem nöthigen Salze vollends gar gedämpft. Ist dies erfolgt, so wird das Fricandeau in gehörige Stückchen geschnitten, welche nach dem Tranchiren wieder in ihre ursprüngliche Lage gebracht und auf einer Platte angerichtet werden. Die Gemüsearten werden dann in schöner und geschmackvoller Schattirung um dasselbe herum gesetzt, worauf das Ganze kurz vor dem Serviren mit einem Theil der Sauce übergossen, der Rest derselben aber in einer Saucière dazu servirt wird. — Die hierzu passendsten Gemüse sind: Artischokenböden, Kernerbsen, junge grüne Bohnen, welche, wenn sie von ihren Fäden befreit sind, in anderthalb Zoll lange verschobene Caro geschnitten werden, Gelberüben und Weißerüben, kleine

Digitized by Google

runde engliſche Kartoffeln, welche, wenn ſie abgekocht und geſchält ſind, in Butter mit ein wenig Salz angeröſtet und nach dieſem mit etwas feiner Peterſilie vermiſcht werden; Blumenkohl und Spargelköpfchen; ganzer Wirſing und Lattig. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3 und 6.) — Cardons können hierzu auch in Anwendung kommen. — Das Fricandeau kann auch unter der Benennung „Fricandeau mit Blumenkohl" blos mit letzterem angerichtet werden.

Nr. 32. Granade von Kalbfleiſch à la Financière.

Hierzu wird ebenfalls ein Fricandeau von Kalbfleiſch genommen, welches von allen häutigen Theilen und ſeinem Knochen befreit, dann geklopft und auf der oberen Seite ſchön egal mit fein geſchnittenem Speck geſpickt wird. Die ganze fernere Behandlung desſelben im Dämpfen und die Bereitung ſeiner Sauce ſchließt ſich an die vorhergehende Nummer; doch macht die Sauce eine kleine Ausnahme, indem ſie hierzu mit etwas rothem Weine und Soja vereinigt, ſtark gebunden abgerührt, zuletzt mit ein wenig Citronenſaft vermiſcht und durch eine Serviette über das vorbereitete Financière paſſirt wird. Iſt Letzteres auf eine etwas tiefe Platte angerichtet; ſo wird die Granade in beliebige Stückchen geſchnitten und nach dem Tranchiren in ihrer urſprünglichen Lage etwas ſchräg darauf geſetzt und ſervirt. Das Financière beſteht aus folgenden Theilen: 1. Aus Geflügellebern, welche von ihrer Galle gereinigt und einen Tag in friſches Waſſer gelegt werden, damit das Blut gehörig auszieht, dann mit friſchem Waſſer am Feuer heiß geſtellt, und nachdem ſie, ohne zu kochen, gar geworden, in friſchem Waſſer abgekühlt, dann auf eine Serviette gelegt und unterſucht werden, denn wenn dieſelben durch Kochen hart geworden ſind, kann man ſie nicht mehr gut gebrauchen. 2. Aus Hahnenkämmchen; wenn nämlich junge Hahnen geſchlachtet ſind, ſo ſchneidet man denſelben noch warm die Kämme ab und legt dieſe, nachdem ſie unten ein wenig zurecht und oben an den Spitzen in der Breite eines Meſſerrückens abgeſchnitten ſind, einen Tag und eine Nacht in friſches Waſſer, wobei man aber des Tages über öfters das Blut auspreßt, und ihnen wieder friſches Waſſer gibt. Wenn ſie ziemlich weiß geworden ſind, ſo legt man ſie zuſammen auf eine Serviette, gibt etwas Salz dazu, ſchlägt die Serviette zuſammen und reibt die Kämmchen darin ein wenig mit dem Salze, alsdann brühet man ſie einen Augenblick in kochendem Waſſer, reibt ſie nochmals ein wenig, zieht ihre Haut rein ab und kocht ſie hierauf nebſt Butter und

Digitized by Google

ein wenig Salz in Waſſer gar. 3. Aus gekochten und in Stücke geſchnittenen Trüffeln. 4. Aus braun gedämpften und großwürfelicht geſchnittenen Kalbsmilchnern. 5. Aus zubereiteten Champignons. 6. Aus, in Salzwaſſer abgekochten und gereinigten Krebs-Schwänzchen. 7. Aus kleinen runden oder länglichten von einer Kalbfleiſch-Farce bereiteten und in Salzwaſſer gar gekochten Klößchen und dergleichen mehr. — Dieſes Alles kommt trocken in eine Caſſerolle, und wird mit dem nöthigen Theile Sauce vereinigt. (S. Abth. XIV. Nr. 13, 48, 49, 53 und 54). Man kann die Hahnenkämmchen auch mit kaltem Waſſer aufſetzen und langſam ins Kochen bringen, wodurch ſich ihre Schaumtheile beſſer ausziehen.

Nr. 33. Noix de veau mit Sauerampfer.

Das hierzu beſtimmte Fleiſch iſt neben an einem Kalbsſchlägel der dicke runde Theil, welcher die Nuß genannt wird. Hat man nun ein bis zwei ſolcher Fleiſchſtücke abgeſchnitten, ſo werden ſie geklopft, oben ausgehäutet und wie eine Granade geſpickt und gedämpft. Der an einem Ende befindliche weiße Knorpelknochen kann daran bleiben. Wenn ſie gar geworden und glacirt ſind, ſo werden ſie aus ihrer Caſſerolle genommen; ihr Fond wird mit etwas brauner Sauce, Glace und Jus aufgekocht, dann paſſirt und zu dem Sauerampfer verwendet. Hat man von Letzterem eine gute Portion rein ausgeleſen und gewaſchen, ſo wird er in einer Caſſerolle mit ein wenig Salz auf Feuer geſtellt, gar gedämpft, zum Abrinnen auf ein Sieb geſchüttet, und alsdann auf einem Brette fein zerhackt. Iſt dieſes beendigt, ſo wird in einer kleineren Caſſerolle ganz wenig Mehl mit einem Stückchen Butter zwei Minuten lang angeröſtet, dann der Sauerampfer nebſt der Sauce dazu gegeben und dieſes zuſammen nochmals eine Minute lang aufgekocht. Iſt dann der Sauerampfer im Salze in gehörigem Geſchmack, ſo wird er auf eine etwas tiefe Platte angerichtet und mit den in Stücke geſchnittenen Noix de veau beſetzt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3 und 6.)

Nr. 34. Timbale à l'Italienne.

Eine Portion möglichſt lange aber nicht zu dicke Macaroni werden in Salzwaſſer dreiviertel gar gekocht und dann durch Dazugießen von kaltem Waſſer in einen lauwarmen Zuſtand gebracht. Alsdann legt man einen Theil dieſer Macaroni auf eine Serviette und fängt an dieſelben auf dem Boden einer mit Butter ausgeſtrichenen runden glatten Form kreisförmig dicht neben einander einzulegen. Iſt der Boden ganz

Digitized by Google

bedeckt und an der Seite der Form ringsum eine Zoll hohe Lage Macaroni angebracht, so wird ein Theil Farce auf die innere Lage der Macaroni leicht aufgedrückt und zugleich auch der an der Seite herum aufgeschichtete Macaroni-Kranz durch Farce befestigt. So wird mit dem Einsetzen der lauwarmen Macaroni an dem Rande der Form und mit Befestigung derselben mittelst Farce fortgefahren, bis die Form voll geworden und in der Mitte der Farce eine ziemlich große Vertiefung geblieben ist, in welche ein auf folgende Art zubereitetes Ragoût kommt. Zwei vorbereitete in kleine viereckige Stückchen geschnittene Ochsengaumen, ein Theil gesalzene abgekochte und kleinwürflig geschnittene Ochsenzunge, eben so geschnittener gesottener Schinken, weißgedämpfte Kalbsmilchner, gekochte und würflig geschnittene Trüffeln, zubereitete Champignons und mehrere gereinigte Krebsschwänzchen werden zusammen mit einem Theil gut gebundener kräftiger und mit dem nöthigen Salze versehener Fricassée-Sauce zur nöthigen Bindung vermischt, und in die in der Form gelassene Vertiefung gefüllt, dann oben mit Farce zugedeckt und nach Belieben gerade so wie unten mit Macaroni belegt. So vorgerichtet stellt man die Timbale in eine Casserolle mit heißem Wasser, deckt letztere gut zu und läßt das Ragoût zwei Stunden langsam darin kochen. Nachdem es gar geworden, aus der Casserolle genommen und einige Minuten ruhig gestanden ist, stürzt man die Form auf eine Platte und umgießt die Timbale mit einer kräftigen nicht sehr dicken mit dem nöthigen Salze versehenen und schön hellgekochten braunen Sauce und giebt den Rest derselben in einer Saucière damit zur Tafel. Bei dem Einsetzen der Macaroni bedient man sich einer ähnlich zubereiteten Farce wie in der Nr. 28 dieser Abtheilung, wozu aber noch einige eingeweichte Milchbrode und etwas fines herbes kommen und kein Glace angewendet wird. (S. Abth. XIV. Nr. 6, 8, 19 und 52.) Alle Formen, worin Farce gekocht wird, stellt man bis zur Hälfte in das heiße Wasser.

Nr. 35. Quinellen à la Nesle, garni en Fricassée.

Zu dieser Farce kann Hühnerbrust oder Kalbfleisch genommen werden. Wenn ein Theil von der einen oder anderen Fleischsorte fein gehackt und durch ein Drahtsieb gestrichen ist, so wird diese Farce mit gleich viel Butter und gleich viel Bechamelle in einem Reibsteine fein gerieben, und mit dem nöthigen Salze und einer Prise feinem weißen Pfeffer versehen. Aus dieser Farce werden mit zwei Eßlöffeln schöne

Digitized by Google

Quinellen (Klöße) formirt, auf ein mit Butter beſtrichenes Raudgeſchirr neben einander geſetzt und zugleich durch einen anderen Eßlöffel, den man zuvor in Eyweiß eintaucht, oben ein wenig flach gedrückt. Nachdem dieſes beendigt iſt, wird die Hälfte der Quinellen mit aus Trüffeln ausgeſtochenen Figuren belegt, in Ermangelung derſelben aber ſticht man aus flach geſchnittenen Stückchen Ochſenzunge eine Garnitur aus und legt dieſe unter leichtem Andrücken darauf. Alsdann ſtellt man das Geſchirr auf Feuer, gießt kochende Bouillon dazu und zwar ſo viel, daß die Quinellen davon überſpühlt werden und fortkochen; nach fünf Minuten langem Kochen ſind ſie gar, wonach ſie auf eine Serviette gelegt werden. Die nicht garnirten Quinellen kommen dann in eine gut zubereitete und mit dem nöthigen Salze verſehene Fricassée-Sauce, und werden bei dem Anrichten auf eine runde Platte unten hin, die garnirten aber, welche nicht mit Sauce begoſſen werden, obenhinauf gelegt. Wenn die Garnitur ſo viel wie möglich nach einem Ende zu angebracht iſt, ſo kann man die Quinellen in einen Kranz ſchräg auf einander legen, ſo daß an jeder die Garnitur oben heraus ſieht; in ihre Mitte werden dann zwei glatte unten hin und eine garnirte oben hin gelegt, letztere wird demnach zuvor rund formirt So zubereitet werden die Quinellen zur Tafel ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 8, 13 und 14.) Zu dieſer Farce kommen keine fines herbes. — Man kann die Quinellen auch auf folgende Art formiren: wenn die Farce auf einen mit Mehl beſtreuten Tiſch gelegt und mit einem Meſſer in gehörige gleich große Theile eingetheilt iſt, ſo werden dieſe nochmals dünn mit Mehl beſtreut und mit dem Meſſer in egale, anderthalb Zoll breite, Finger dicke und zwei Zoll lange viereckige Stückchen formirt, durch das Aufdrücken mit der Seite des Meſſers oben geebnet und an den Seiten gleich gedrückt und ſo in Butter eingeſetzt; werden aber, wie oben bemerkt, die Quinellen mit zwei Löffeln formirt, ſo iſt noch zu erinnern, daß jedesmal der Löffel in der rechten Hand, wenn die Quinelle ihre Form hat und in den Löffel der Linken gebracht iſt, jener in Waſſer oder Bouillon getaucht, dann die Quinelle darauf genommen und an den Platz ihrer Beſtimmung gelegt wird.

Nr. 36. Timbale à l'Indienne.

Die Form hierzu, welche rund und glatt ſein muß, wird gut mit Butter ausgeſtrichen und der Boden derſelben mit einem rund geſchnittenen feinen ſtarken Papier belegt, welches ebenfalls mit Butter beſtrichen wird. Hierauf werden in kleine Scheibchen geſchnittene recht

Digitized by Google

ſchwarze gargekochte Trüffeln und auf gleiche Art geſchnittene Ochſenzunge, die ſchön roth iſt, abwechslungsweiſe auf den Boden und an die Seiten der Form an die Butter angedrückt. Wenn dieſe Vorrichtung beendigt iſt, und man eine ähnliche Farce, ſo wie ein ähnliches Ragoût wie in der Nr. 34 dieſer Abtheilung bereitet hat, ſo wird erſtere bis auf einen kleinen Reſt unten und auf den Seiten der Form angearbeitet, ſo daß in der Mitte eine Oeffnung bleibt, welche mit dem Ragoût ausgefüllt und dann oben mit der übrigen Farce feſt zugeſtrichen wird. Das Kochen und Anrichten, ſo wie die Bereitung der Sauce richtet ſich ebenfalls nach der oben erwähnten Nummer, doch wird zu der Sauce hierzu noch rother Wein, etwas Citronenſaft und ein wenig Soja angewendet. (S. Abth. XIV. Nr. 49 u. 53.)

Nr. 37. Blanquette von Auſtern.

Hundert bis hundertfünfzig Stück Auſtern werden aufgeſchnitten, aus den Schalen genommen, nebſt ihrem Safte in eine Caſſerolle gelegt und auf Feuer geſtellt, wo ſie nur bis zu dem Grade des Heißwerdens ſtehen bleiben dürfen. Man ſchüttet ſie hierauf ſogleich auf einen Durchſchlag, welcher auf einer Caſſerolle ſteht die mit einer Serviette bedeckt iſt. Nachdem der Auſternſaft durchpaſſirt iſt, wird er bis auf einen geringen Theil eingekocht, und mit ganz weniger kräftiger, ſchön gelber, mit dem nöthigen Salze und etwas Citronenſaft verſehener und gut gebundener Fricasée-Sauce vereinigt, in welcher die Auſtern, nachdem ſie von ihren Bärten und dem kleinen ſchwarzen Theile in ihrer Mitte befreit ſind, nach mehrmaligem Umſchwenken angerichtet und ſervirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 8.)

Nr. 38. Kalbs-Tendrons mit brauner Sauce.

Wenn eine Kalbsbruſt auf dieſelbe Weiſe wie in der Nr. 10 dieſer Abtheilung vorbereitet, in Bouillon gar gekocht, gepreßt und in Tendrons geſchnitten iſt, ſo werden dieſe ſchön lagenweiſe zuſammen angerichtet und mit einer mit dem nöthigen Salze, ein wenig Citronenſaft und einem Glaſe weißem Wein verſehener, kräftiger und leicht gebunden abgerührter braunen Sauce übergoſſen, mit einer anderen Platte zugedeckt und bis zur Tafelzeit heiß geſtellt, wonach nochmals einige Löffel voll Sauce darüber gegoſſen werden und ihr Reſt extra angerichtet dazu ſervirt wird. Sind die Tendrons auf einer Platte in einer Rundung angerichtet, ſo daß in ihrer Mitte ein leerer Raum bleibt, ſo kann man einen großen Blumenkohlkopf, welcher zuvor in

Digitized by Google

Waſſer mit Butter und Salz gar gekocht und dann gehörig abgeronnen iſt, in die Mitte derſelben ſetzen. Die Kalbsbruſt kann auch, nachdem ſie zugerichtet und gewaſchen iſt, in einer Caſſerolle mit einem Stückchen Butter, einer Zwiebel, einer Gelberübe, einigen rohen Schinkenſcheiben, dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer auf Feuer geſtellt und nachdem ſie auf beiden Seiten leicht angebraten iſt, mit Jus oder Bouillon hellgelb gar gedämpft und dann gepreßt werden. Ihr Fond wird in dieſem Falle zur Sauce verwendet. (Siehe Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3 und 6.) Hat man gute Braten-Jus vorräthig, ſo ſtellt man die Tendrons beſſer damit warm als mit Sauce.

Nr. 39. Friture von Kalbfleiſch.

Ein wie in der Nr. 10 dieſer Abtheilung zubereitetes Fricassée von Kalbfleiſch, aber mit einer bedeutend dickeren Sauce, wird auf einer Schüſſel auseinander gelegt, dann ein Stück nach dem andern auf eine Gabel geſteckt und mittelſt eines Meſſers ganz dick mit der Sauce beſtrichen, worauf man ſie erkalten läßt. Iſt dies erfolgt, ſo werden die Tendrons zuerſt ohne Ey in weißem Reibbrode und dann mit Ey nochmals gut panirt. Hierauf wird in einer Pfanne ausgelaſſene Butter auf Feuer heiß gemacht, worin dieſelben abtheilungsweiſe, ſchwimmend, ſchön dunkelgelb gebacken, dann auf eine Serviette gelegt, abgetrocknet und in einem Kranze ſchräg auf einander liegend auf eine Platte angerichtet werden. Zur Sauce wird eine kräftige mit dem nöthigen Salze verſehene Jus bereitet, von welcher einige Eßlöffel voll unter die Friture gegoſſen und der Reſt extra angerichtet dazu ſervirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 3.)

Nr. 40. Friture von Hühnern.

Wenn Hühner en Fricassée wie in der Nr. 9 dieſer Abtheilung aber mit einer viel dickeren Sauce zubereitet ſind, ſo werden ſie ebenſo behandelt wie die Tendrons in der vorhergehenden Nummer. Auch die Bereitung der Jus zu denſelben ſchließt ſich an das vorhergehende Ragoût. Da die Hühner ſich nicht gut in einem Kranze anrichten laſſen, ſo werden ſie in einer kleinen Erhöhung aufeinander arrangirt.

Nr. 41. Friture von Kalbsmilchnern.

Wenn Kalbsmilchner wie in der Nr. 11 dieſer Abtheilung, wobei aber ihre Sauce ebenſo wie bei den Tendrons und Hühner-Frituren bedeutend dicker ſeyn muß, vorbereitet und kalt geworden ſind, ſo ſchließt ſich ihre ganze fernere Behandlung an die beiden vorhergehenden Nummern 39 und 40 dieſer Abtheilung.

Digitized by Google

Nr. 42. Kalbs-Tendrons à la ville-roi.

Anſtatt daß man Tendrons wie in der Nr. 39 dieſer Abtheilung zuerſt ohne Ey in Brod panirt, ſo panirt man dieſe zuerſt in geriebenem Parmeſankäs. Ihre fernere Behandlung im Paniren, Backen, Anrichten und die Bereitung ihrer Jus richtet ſich ebenfalls nach der Nr. 39 dieſer Abtheilung.

Nr. 43. Kalbfleiſch à la maitre d'hôtel.

Zu dieſem Ragoût kann jedes Stück Fleiſch von einem Kalbe verwendet werden. Hat man ein beliebiges Stück gewählt, ſo wird dasſelbe zugerichtet, geklopft, gewaſchen, auf einer Serviette abgetrocknet und in einer Caſſerolle mit einem Stück Butter, dem nöthigen Salze, zwei bis drei Nägelchen, einer Zwiebel und Gelberübe auf Feuer geſtellt und nachdem es auf beiden Seiten in der Butter angeſchwitzt iſt, mit etwas Bouillon nach und nach weiß und gar gedämpft. Iſt dieſes erfolgt, und das Fleiſch aus dem Fond genommen, ſo wird Letzterer mit einem Theile weißer Ragoût-Sauce, ein wenig Glace und etwas weißem Weine aufgekocht, in ſeinem Geſchmacke unterſucht, durch eine Serviette paſſirt und mit dem Safte einer Citrone und ein wenig feiner Peterſilie vereinigt. Wenn das Fleiſch nun auf einer Platte angerichtet iſt, ſo wird es mit einem Theile ſeiner Sauce, welche nur leicht gebunden ſeyn darf, übergoſſen und der Reſt derſelben extra in einer Saucière dazu ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 4.)

Nr. 44. Warme Paſtete von Lerchen.

Man kann von Paſteteuteig eine Hülle aus freier Hand in die Höhe dreſſiren wie jene in der Abthlg. VIII. Nr. 1; oder es wird eine Paſtetenform gut mit ausgelaſſener Butter ausgeſtrichen, welche in der Mitte ihrer Seitentheile rund um mit einer aus demſelben Teige ausgeſtochenen Laubverzierung belegt wird. Hierauf rollt man nach der Größe der Form ein viertel Zoll dickes Teigblatt aus, ſchneidet dieſes einen Zoll größer, als die Form hoch iſt, und legt die ganze Seitenwand der Form, nachdem zuvor die in derſelben angebrachte Verzierung mit Ey beſtrichen iſt, rundum damit aus, und drückt es an dieſe feſt. Die Endtheile des Teiges, welche wie ein Saum zuſammengefügt werden, beſtreicht man ebenfalls zuvor mit Ey und vereinigt ſie dann feſt über einander. Hierauf rollt man ein in der Rundung einen Zoll breiteres Teigblatt als der Boden der Form iſt ein wenig dick aus, legt dieſes auf den Boden der Form und befeſtigt es in egaler Richtung mit

Digitized by Google

Ey ringsum an der Seitenwand des Teiges. Ist die Hülle auf diese Art beendigt, so werden Lerchen mit Farce, beides auf dieselbe Weise wie in der Nummer 12 dieser Abtheilung vorbereitet, lagenweise darin eingesetzt. Die Köpfe der Lerchen werden auf die oberste Farce-Lage in schöner Rundung aufgesetzt und das Ganze mit einer dünnen großen Speckscheibe bedeckt. Hierauf wird der innere Theil des über die Form hinausragenden Teiges mit Ey bestrichen und der aus demselben Teige gerollte Deckel daran befestigt. Ist dann der Rand des Teiges noch ein wenig dünner ausgearbeitet, so wird er oben rundum egal abgeschnitten, auf der Kante eingekniffen und neben herum mit einem Pasteten-Pfetzer fein eingezwickt. Das fernere Verfahren beim Garniren und Backen, so wie das Einkneifen und Anstreichen, wenn die Pastete aus freier Hand gemacht ist, schließt sich an die Nummer 1 der Abtheilung 8, doch braucht die Lerchen-Pastete nicht so lange wie jene zu backen, und erfordert hierzu in mittelmäßiger Ofenhitze, nachdem sie klein oder groß ist, ohngefähr eine bis anderthalb Stunden Zeit. Mittlerweile wird der Fond der Lerchen, worin ihre Knochen mit gedämpft worden sind, nachdem er mit Jus aufgekocht, durch eine Serviette passirt und mit einem Theile brauner Sauce, Glace und Wein vermischt ist, auf Feuer zu einer zarten und gebundenen Sauce abgerührt, wozu dann noch ein wenig Citronensaft und das nöthige Salz kommt. Ist die Pastete gebacken und aus dem Ofen genommen, so wird sie oben an ihrer Oeffnung mit ein wenig Teig verstopft, aus ihrer Form gestürzt, dann auf eine Platte gestellt, oben an dem inneren Theile der Kante herum aufgeschnitten, von dem Specke befreit und ihre Farce mit einigen Löffeln voll von obiger Sauce begossen. Der frische Teig wird hierauf von dem Deckel wieder abgenommen und letzterer in seine vorige Lage gebracht, wonach die Pastete nebst ihrer Sauce in einer Saucière besonders servirt wird. Ist die Pastete aus freier Hand dressirt, so wird Bindfaden und Papier abgenommen, wonach dieselbe auf eine Platte gesetzt und zur Tafel gegeben wird. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6 und 32.) — Wenn die Pastetenform schon mit einer Garitur ausgeschlagen ist, so ist natürlich die Verzierung mit einer Teig-Guirlande überflüssig; — wird die Pastetenhülle aus freier Hand gemacht, so läßt man sie vor dem Backen einige Stunden stehen, damit der äußere Anstrich recht trocken wird.

Nr. 45. Warme Pastete von Kalbfleisch.

Schöne, ungefähr drei Zoll lange, zwei Zoll breite und einen halben Zoll dicke Stückchen Kalbfleisch, welche man gewöhnlich aus Fri-

Digitized by Google

candeaux oder aus den andern Fleiſchtheilen eines Schlägels ſchneidet, werden ein jedes mit dünnen und eben ſo lang geſchnittenen Speckſtreifen, als das Fleiſch iſt, durchzogen, und dann auf beiden Seiten mit dem nöthigen Salze, ein wenig Pfeffer, Nägelchen, Zitronenſchale und Muskatnuß gewürzt. Nachdem dieſes beendigt iſt, bereitet man auf einem flachen Geſchirre eine Portion fines herbes vor, auf welche die Kalbfleiſchſtückchen gelegt und auf beiden Seiten einige Minuten halb gar angedämpft und dann von dem Feuer geſtellt werden. Sind dieſelben erkaltet, ſo werden ſie nebſt ein wenig feiner Kalbfleiſch-Farce und den fines herbes in eine ähnliche Teighülle eingeſetzt wie jene in der vorhergehenden Nummer, nach welcher ſich auch die ganze fernere Behandlung der Kalbfleiſch-Paſtete bis zu dem Serviren richtet. Mit dieſer Paſtete giebt man eine aus einem Theile brauner Sauce, einem Stückchen Glace, etwas weißem Wein, Soja, dem nöthigen Salze und Citronenſaft zubereitete ſchmackhafte Sauce zur Tafel. — Zu der Farce bringt man keine fines herbes mehr in Anwendung, weil das Fleiſch ſchon mit ſolchen bereitet wird. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6 und 49.)

Nr. 46. Warme Paſtete von Ochſen-Filet.

An einem zu dieſer Paſtete beſtimmten Filet wird nur jenes Fett gelaſſen, welches an der Seite feſtanhängt, die Sehnen und häutigen Theile ſchneidet man ab und theilt das Fleiſch dann quer durch in vier Zoll dicke Stückchen, welche eben ſo wie das Kalbfleiſch gewürzt und in fines herbes auf beiden Seiten halb gar angedämpft werden. Wenn ſie erkaltet ſind und der nöthige Theil feine Kalbfleiſch-Farce vorbereitet iſt, ſo ſchließt ſich die ganze fernere Behandlung der Ochſen-Filet-Paſtete an die vorhergehenden Nummern 44 und 45 dieſer Abtheilung an. Die Abfälle des Filet werden nebſt ein wenig Kalbfleiſch zu einer Jus verwendet, von welcher, wenn das überflüßige Fett abgenommen und die Jus durch eine Serviette paſſirt iſt, die zu der Paſtete gehörige Sauce bereitet und mit dem nöthigen Salz, Wein, Eſſig und Citronenſaft in einen guten und piquanten Geſchmack gebracht wird.

Nr. 47. Warme Paſtete von Hammelfleiſch.

Bei dieſer Paſtete kommt das ganze Verfahren wie bei der Kalbfleiſch-Paſtete Nr. 45 dieſer Abtheilung in Anwendung, nur muß dieſe länger als jene backen, wonach ebenfalls die nämliche braune Sauce zubereitet und in einer Saucière mit der Paſtete zur Tafel gegeben wird.

Digitized by Google

Nr. 48. Warme Paſtete von Reh oder Hirſch.

Das Fleiſch dieſer Wildgattungen wird eben ſo vorbereitet wie das Kalbfleiſch in der Nummer 45 dieſer Abtheilung, wobei aber die Farce von derſelben Sorte Wildpret, welche zu der Paſtete beſtimmt iſt, bereitet wird. Die fernere Behandlung im Teigmachen, Einſetzen, Garniren und Backen dieſer Paſtete richtet ſich nach der Nummer 44 dieſer Abtheilung. Aus den Abfällen des Wildpret wird eine Jus und daraus eine Sauce bereitet, wozu das nöthige Salz, ein wenig Glace, Pfeffer, Eſſig, rother Wein, Soja und nach dem ſie gut gebunden abgerührt und paſſirt iſt, noch ein wenig Citronenſaft kommt. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 13 und 49.)

Nr. 49. Warme Paſtete von Haſen.

Die Behandlung dieſer Paſtete richtet ſich nach der Abthl. VIII. Nr. 2, nur mit dem Unterſchiede, daß bei der warmen Paſtete weder Sardellenbutter noch Kapern zur Farce kommen, daß die Filets vor dem Einſetzen in kleinere Stückchen geſchnitten werden, daß auch keine Trüffeln dazu in Anwendung kommen, und daß dieſe Paſtete warm mit einer piquanten Sauce ſervirt wird. Die Abfälle der Haſen nebſt ein wenig Ochſenfleiſch und Kalbfleiſch benutzt man zur Jus und dieſe zur Sauce. Zu letzterer kommen dieſelben Ingredienzien wie in der vorhergehenden Nummer.

Nr. 50. Timbale von Hammelfleiſch.

Eine runde, von innen glatte Form wird mit ausgelaſſener Butter gut ausgeſtrichen. Nach dieſem wird ein geriebener Teig zu einem viertel Zoll dicken Blatt ausgerollt, welches an die ganze Seitenwand der Form gleichmäßig angearbeitet wird, ſo daß dieſelbe ganz damit ausgelegt und zwiſchen Teig und Form keine Luft mehr iſt; den Boden der Form kann man auch zuvor mit einer Teigverzierung belegen. In dieſe Form legt man zuerſt unten auf den Boden ein ſchönes Stückchen rohen Schinken und einige Citronenſcheiben. Alsdann wird ein ausgehauenes, von der oberen Haut befreites, ausgewaſchenes und mit etwas Butter, einer Zwiebel und Gelberübe, dem nöthigen Salze, ein wenig Pfeffer und Jus beinahe weich gedämpftes, dann wieder erkaltetes und in Cotelettes eingetheiltes Hammels-Carrée lagenweiſe in die Form gelegt, und wenn dieſelbe damit gefüllt iſt, ſo wird der obere innere freie Raum der Teigwand mit Ey beſtrichen, alsdann von dem nämlichen Teige ein in ſeiner Größe auf die Form paſſender Deckel ausgerollt, über die Füllung gedeckt und

Digitized by Google

rundum an den Teig der Seitenwand befeſtigt, wonach der überſtehende Theil des Teiges nach innen zu umgeſchlagen wird. Wenn dann die Oberfläche des Deckels mit Ey beſtrichen und in der Mitte derſelben eine kleine Dunſtöffnung angebracht iſt, ſo wird die Timbale in guter Ofenhitze gebacken. Dieſelbe braucht nicht lange zu backen, ſondern wenn der Teig Couleur hat und gar iſt, ſo wird ſie aus dem Ofen genommen, dann an ihrer Oeffnung mit ein wenig rohem Teige zugedrückt, und auf eine Platte geſtürzt, wonach dann oben an dem garnirten Theile ein etwas großer runder Deckel ausgeſchnitten und Schinken und Citrone herausgenommen wird. Mittlerweile wird eine braune Sauce bereitet, von welcher einige Eßlöffel voll über das Fleiſch gegoſſen werden. Hierauf wird die Timbale wieder zugedeckt und nebſt dem Reſte ihrer Sauce, in einer Saucière angerichtet, zur Tafel gegeben. Dieſe Sauce wird auf folgende Art zubereitet: In eine Caſſerolle giebt man einen Theil braune Sauce, dazu den vom Fette befreiten Fond des Hammels-Carrée, mit Jus aufgekocht und durch eine Serviette paſſirt, ein bis zwei Glas weißen Wein, das nöthige Salz und ein Stückchen Glace. Dieſes zuſammen wird ins Kochen gebracht, abgeſchäumt und zu einer gut gebundenen Sauce abgerührt; zuletzt kommt noch zur leichten Schärfung der Saft einer Citrone dazu, und wenn es nöthig iſt, wird dieſelbe nochmals durch eine rein ausgewaſchene Serviette paſſirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6 und 28.) Die Rippen des Carrée werden nach dem Dämpfen gerade vor dem Fleiſche abgehauen.

Nr. 51. Timbale von Kalbfleiſch.

Die ganze Behandlung dieſes Ragoût ſchließt ſich an die vorhergehende Nummer an; doch kann bei einem Kalbs-Carrée die obere Haut bleiben. Auch kann man ſowohl zu dieſem als zu dem vorhergehenden Timbale jeden beliebigen anderen Theil der beiden Fleiſchſorten wählen.

Nr. 52. Timbale von Reh oder Hirſch.

Wenn ein Fricandeau oder ein anderer Fleiſchtheil von dieſen beiden Wildgattungen geklopft, gewaſchen, dann abgetrocknet, oben ausgehäutet und geſpickt iſt, ſo wird es in einer Caſſerolle mit einem Stückchen Butter, einer Zwiebel und Gelberübe, dem nöthigen Salze, ein wenig Pfeffer, einigen Nägelchen, einem Stückchen Citrone, einem Lorbeerblatt und etwas Eſſig auf Feuer geſtellt und nachdem es leicht angezogen hat, mit Jus beinahe ganz gar und weich gedämpft. Man kann auch während des Dämpfens glühende Kohlen auf den Deckel der Caſſerolle legen und das Fleiſch in ſeinem kurzen und dicken Fond

Digitized by Google

dämpfen, wodurch daſſelbe auch ein wenig glacirt wird. Iſt dieſes beendigt und das Wildpret aus der Caſſerolle gelegt und kalt geworden, ſo wird es in gehörige Stückchen geſchnitten und wie die Nummer 50 angiebt, in eine mit Teig ausgelegte Form lagenweiſe in einer Rundung ſchräg auf einander liegend eingeſetzt; die fernere Behandlung ſchließt ſich ganz an die erwähnte Nummer an. Den Fond in der Caſſerolle kocht man, wenn das Fett abgeſchöpft iſt, mit Jus auf, paſſirt ihn durch eine Serviette und vermiſcht ihn mit einem Theile brauner Sauce, ein wenig Eſſig, rothem Wein und Glace, wonach dieſes zuſammen aufgekocht, abgeſchäumt, zu einer gebundenen Sauce abgerührt, und dann noch mit dem nöthigen Salze, dem Safte einer Citrone und ein wenig Soja vereinigt und durch eine rein ausgewaſchene Serviette paſſirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6 und 49.) — Auf die nämliche Art wie vorſtehende drei Nummern können noch mehrere Timbales von anderen Fleiſchgattungen bereitet werden, z. B. von Haſe, Ochſen-Filet und dergleichen*).

Nr. 53. Salmy von Feldhühnern.

Die ganze Zubereitung der Feldhühner zu Salmy ſchließt ſich an die Nummer 23 dieſer Abtheilung, nur mit dem Unterſchiede, daß die Eingeweide und Köpfe der Feldhühner nicht benutzt werden können. Zur Belegung des Salmy, wenn es angerichtet iſt, werden kleine cotelette-förmige Stückchen Milchbrod in der Dicke eines Meſſerrückens geſchnitten und in Butter gelb gebacken, wonach dieſelben vertheilt um das Ragoût auf die Platte gelegt werden.

Nr. 54. Salmy von wilder Gans.

Wenn eine Wildgans gerupft, gereinigt, ausgenommen, flammirt und zwei Tage in Eſſig, mit Salz, Pfeffer, Nägelchen, Zwiebel, Gelberübe und zwei bis drei Lorbeerblättern marinirt iſt, ſo wird ſie wie die Feldhühner in der vorhergehenden Nummer zu einem Salmy bereitet; nur wird eine Gans in kleinere Stückchen getheilt als ein Feldhuhn. — Auf die nämliche Art kann man auch einen Auerhahn und Wildenten zubereiten.

---

*) Wenn man einige Löffel voll vorräthige kalte Sauce hat, ſo kann ſolche beim Einſetzen des Fleiſches dazu gegeben werden, wodurch letzteres beim Backen ein wenig Nahrung hat.

Digitized by Google

Nr. 55. Wildschweinskopf mit Wachholder- oder Orangen-Sauce.

Man hält die Büge eines Wildschweines etwas zurück, und schneidet den Kopf desselben mit Vorsicht ab, so daß das ganze Halsfleisch bis zwischen die Büge so viel wie möglich daran hängen bleibt. Hierauf läßt man den Kopf in einer Schmiede brennen und legt ihn alsdann mehrere Stunden in frisches Wasser, nach welcher Zeit er mittelst einer steifen Bürste rein gebürstet und gewaschen wird. Ist nun der Schweinskopf so weit vorgerichtet, so legt man ihn auf einen Tisch, trocknet ihn mit einem Tuche ab, löst seinen Halsknochen mit einem scharfen Messer von dem Fleische und dem Genicke los und nimmt denselben heraus. Auf die Fläche zwischen den Augen wird ein großer Kreuzschnitt gemacht; der obere und untere Theil des Rüssels wird ein bis zwei Zoll von dem Knochen losgelöst, damit sich diese Theile beim Kochen besser zurückziehen. Ist der Kopf auch hierin beendigt, so wird er in einem Sude, wie der gefüllte Schweinskopf in der Abtheilung VIII. Nr. 18 gekocht, und muß nachdem er gar geworden ist, in demselben erkalten. Ist dies erfolgt, so wird er aus dem Sude genommen, und sein Fleisch auf beiden Seiten in schöne Stücke geschnitten, welche in schön geordneter Lage auf eine Platte angerichtet und rundum mit Gelée garnirt werden. — Soll aber ein Schweinskopf ganz angerichtet und vor dem Tranchiren auf die Tafel gestellt werden, so wird der Kopf, nachdem er aus seinem Sude genommen ist, gut abgetrocknet*), dann hinten das Fleisch ein wenig abgeschärft, auf der Hirnschale die ungleiche Haut neben etwas abgeschnitten und dieser Theil so viel wie möglich in einer ovalen Rundung frei gemacht, die Augen werden rund ausgeschnitten und durch eine künstliche Ausfüllung von gewölbter frischer Butter, auf welche in der Mitte eine kleine runde schwarze Trüffel eingedrückt wird, wieder ersetzt, in seinen Rüssel zwischen die Zähne kommt eine große Orange oder Citrone, wonach der Kopf auf eine mit einer Serviette belegte Platte gesetzt, und rundum auf der Serviette mit Orangen- oder Citronenblättern verziert wird. Zuletzt kommt auf die Hirnschale eine Verzierung von weißer und gefärbter Butter; man färbt nämlich einen Theil mit Spinatsaft grün, einen Theil mit Rotherübensaft roth und einen Theil mit gelben Eyern gelb; jeder Theil Butter wird einzeln durch ein reines Haarsieb gestri-

*) Zu bemerken ist, daß in diesem Falle der Schweinskopf vor dem Kochen seine schwarze Farbe möglichst behalten muß.

Digitized by Google

chen und in moosartigem Ansehen abtheilungsweise neben einander auf die Hirnschale aufgesetzt und mit gehackter Gelée kranzförmig garnirt. Auf solche Weise kann man alle mögliche Garnituren bei dem Schweinskopf anwenden. — Die Sauce, welche in einer Saucière dazu servirt wird, bereitet man auf folgende Art:

a) die Wachholder-Sauce: eine Portion Wachholderbeeren wird gewaschen, dann in einem Mörser mit einem Glas Wasser ganz fein zerstoßen, hierauf in einer Schüssel mit Essig zu einer sauce-artigen Masse verrührt und durch ein Haartuch gestrichen, wozu alsdann noch das nöthige Salz, ein wenig Pfeffer und feiner Zucker gegeben wird, von letzterem so viel, als man den Geschmack liebt.

b) Die Orangen-Sauce: zuerst wird eine schöne große Orange zur Hälfte auf Zucker abgerieben, dann in der Mitte durchgeschnitten und der Saft der abgeriebenen Hälfte zu dem Zucker, welcher ein Stück von einem viertel Pfund sein kann, in eine Schüssel gegeben, worauf noch ungefähr ein halber Schoppen Senf, eben so viel guter weißer Wein, ein wenig Salz, Pfeffer und Essig damit verrührt und zuletzt die andere Hälfte der Orange in dünne Scheiben geschnitten dazu gegeben wird. Diese Sauce darf weder zu dick noch zu dünn sein. Von beiden Saucen kann man nach Belieben die eine oder die andere zu dem Schweinskopfe wählen. (S. Abth. XIV. Nr. 10 und 55.) Den Rotherübensaft erhält man dadurch, daß man eine ganz dunkelrothe Rotherübe schält, dann auf einem Reibeisen reibt und das Geriebene in einer Serviette von seinem Safte auspreßt.

Nr. 56. Lamms-Cotelettes à la Macédoine.

Schöne gerade und dicke Gelberüben und Weißerüben werden gewaschen und querdurch in ungefähr zwei und einen halben Zoll lange Stücke getheilt, welche nach dieser Zurechtschneidung zusammen in Salzwasser gar aber nicht zu weich gekocht und dann in kaltes Wasser gelegt werden. Sind sie darin erkaltet, so werden sie auf eine Serviette gelegt, und mit einem gleich weiten, Finger dicken, runden oder auch zackigen Ausstecher ausgestochen. Ist diese Vorrichtung beendigt, so wird eine Cylinder-Form, welche so hoch sein muß, als die Rüben lang sind, sowohl auf dem Boden als auch an den Seitenwänden mit dünnen Speckscheiben egal ausgelegt. Auf den Boden dieser Form legt man ringsum abwechslungsweise zuerst eine Gelberübe, dann eine Weißerübe, welche jedoch zuvor der Länge nach gespalten und an dem einen Ende keilförmig abgeschärft werden müssen, in geschlossener Reihe dicht neben-

Digitized by Google

einander, bis der ganze Boden der Form in gleicher Schattirung damit bedeckt iſt, jedoch ſo, daß die gewölbte Seite der Rüben untenhin auf den Speck zu liegen kommt. Hierauf ſtellt man an dem äußeren Rande der Form ringsherum in aufrechter Stellung die übrigen aber rund gelaſſenen Rüben ebenfalls in bunter Abwechslung, zuerſt eine weiße, dann eine gelbe und ſo fort, in dicht geſchloſſener Reihe neben einander, bis der Kranz geſchloſſen iſt. An den inneren Rand der Form, welchen das Cylinderrohr bildet, werden keine Rüben geſtellt. In den leeren Raum zwiſchen der Garnitur und dem Cylinderrohr wird nun eine wie in der Abtheilung V. Nr. 17 bereitete Kartoffelmaſſe eingedrückt und die Form bis obenhin damit vollgefüllt, wonach das Ganze oben ſcharf abgeſchnitten wird. Alsdann wird dieſer vorbereitete Sockel über die Hälfte in eine Caſſerolle mit kochendem Waſſer geſtellt, und muß gut verſchloſſen eine Stunde langſam darin kochen, damit ſich alles gut zuſammen verbindet und die Maſſe gar wird. Mittlerweile wird von dicken gereinigten Gelbe- und Weißerüben, von grünen Bohnen, Spargelköpfchen, Kernerbſen und Blumenkohl ein Gemüſe auf folgende Art zubereitet: aus den Rüben bohrt man mit einem runden Gemüſe-Bohrer kleine Kugeln, die Bohnen ſchneidet man in kleine verſchobene Caro, von den Spargeln nimmt man nur die oberſten zarten, einen Zoll langen und von den kleinen Seitenblättchen befreiten Köpfchen, von den Erbſen werden nur jene von mittlerer Dicke genommen und den Blumenkohl theilt man in ſeine kleinen Sträußchen. Wenn nun alle dieſe Gemüſearten einzeln in Salzwaſſer dreiviertel gar gekocht ſind, ſo werden ſie, bis auf den Blumenkohl, welcher in ſeinem Waſſer weichgekocht wird, abgeſchüttet, und in kleinen Caſſerollen mit ein wenig Butter, Bouillon und Salz vollends gar und kurz gedämpft. Hierauf kommen dieſe Gemüſearten nebſt dem Blumenkohl, nachdem derſelbe abgeronnen iſt, alle zuſammen in eine Caſſerolle und werden mit einigen Eßlöffeln voll leicht gebundener brauner Sauce, welche von einem Theile Sauce, etwas Glace, guter Braten-Jus und dem nöthigen Salze bereitet iſt, vereinigt. Wenn dieſe Sauce zuerſt in dünnem Zuſtande von der Seite kocht dann recht klar geworden und gut abgeſchäumt iſt, ſo wird ſie hierauf durch Abrühren auf Feuer in den gehörigen Grad der Bindung gebracht und durch eine Serviette paſſirt. Zuletzt werden von einem Lamms-Carré kleine egale Cotelettes bereitet, welche, wenn ſie auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze beſtreut ſind, auf ein flaches Rundgeſchirr in Butter eingeſetzt und in ihrem Safte auf beiden Seiten ſautirt werden. Man giebt hierauf von obiger Sauce ſo-

Digitized by Google

gleich ein wenig dazu und ſchwenkt ſie darin um. Sind nun dieſe drei Abtheilungen, Sockel, Gemüſe und Cotelettes auf die beſchriebene Weiſe vollendet, ſo wird der Gemüſe-Sockel auf eine runde Platte geſtürzt und von den Speckſcheiben befreit. Auf den oberen Kranz des Sockels werden die Cotelettes in einer Rundung gelegt, und zwar ſo, daß ihre Rippen alle ein wenig nach außen ſtehen, an welche dann kleine paſſende Papierkrauſen (Manchettes) angeſteckt werden. In die von dem Cylinderrohr gebildete Höhlung des Sockels wird das gemiſchte Gemüſe gefüllt, der Sockel dann auf der Platte mit einigen Eßlöffeln voll von der zubereiteten Sauce umgoſſen, und das Ganze hierauf nebſt der extra angerichteten Sauce zur Tafel gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6 und 43.) — Zur Aufſtellung des Sockels kann man auch Spargeln, Schwarzwurzeln, ſchöne Cardons ꝛc. nehmen.

Nr. 57. Gänſeleber à la Gentilhomme.

Zwei bis drei Gänſelebern werden in ihre zwei Theile getheilt und nachdem die Gallenhöhle ausgeſchnitten iſt, gewaſchen und wieder abgetrocknet; hierauf ſchneidet man an der Stelle, wo ſie zuſammen gewachſen waren, alles ungleich abſtehende Fleiſch ſcharf ab, ſo daß jeder Theil oben und unten ein gleiches Anſehen bekommt. Alsdann ſticht man auf der oberen Seite eines jeden Stückes ſechs bis acht Löcher ein, in welche, nachdem die Lebern mit ein wenig feinem Salze, Pfeffer, Nägelchen, Muskatnuß, Majoran und Citronenſchale beſtreut ſind, kleine Trüffeltheile eingedrückt werden. So vorgerichtet legt man die Lebern in eine Caſſerolle neben einander und dämpft ſie mit einem Stückchen Butter auf gelindem Feuer auf beiden Seiten leicht an, wonach man ſie aus der Caſſerolle nimmt und erkalten läßt. Hierauf wird von den nach dem Waſchen abgeſchnittenen guten Abfällen nebſt einer anderen Gänſeleber eine Farce bereitet; wenn nämlich beides zuſammen fein gehackt iſt, ſo kommt nicht ganz ſo viel fein gehackter Speck als es Leber iſt, dazu; iſt dieſes gut mit einander vermiſcht, ſo wird das Gehackte nebſt einer Panade von einigen Milchbroden und Eyern in einem Reibſteine zu einer zarten und gebundenen Farce gerieben, wonach noch die nöthige Würze, ein wenig fines herbes und zwei ganze und zwei gelbe Eyer dazu kommen. Hierauf legt man etwas Mehl auf einen Backtiſch, gießt in deſſen Mitte ein wenig kochendes Waſſer und arbeitet beides mit einem Meſſer eine Zeit lang unter einander, wonach ein ſehr feſter und ſteifer Teig daraus gemacht wird. Wenn der Teig bis auf einen halben Zoll Dicke ausgerollt iſt, ſo wird daraus auf eine

Digitized by Google

Platte ein drei Zoll hoher Rand dreſſirt und mit Ey unten und neben auf der Platte befeſtigt. Außenherum kann an dieſem Teigrande jede beliebige Verzierung entweder mit Teig oder mittelſt eines Pfetzers angebracht werden, wonach derſelbe mit Ey beſtrichen wird. — In dieſen Rand wird zuerſt Farce, dann Leber und ſofort beides eingeſetzt, bis derſelbe oben bis auf einen halben Zoll freien Raum damit gefüllt iſt, wonach das Ganze gewölbt zugeſtrichen wird. Die Farce wird dann mit dünnen Speckſcheiben bedeckt, und die Leber, ſo vorbereitet, in mittelmäßiger Ofenhitze gar gebacken. Sollte während des Backens der Teig ausbrechen wollen, ſo muß derſelbe mit Butterpapierbändern und Bindfaden feſt umwickelt werden. Mittlerweile wird eine kräftige, mit dem nöthigen Salze und etwas rothem Wein verſehene und leicht gebunden abgerührte braune Sauce, wozu man auch den Fond der Leber verwenden kann, bereitet, paſſirt und mit in Wein gar gekochten Trüffelſcheibchen vereinigt. Wenn dann die Leber gebacken und von dem Specke befreit iſt, ſo wird ſie mit einigen Eßlöffeln voll von dieſer Sauce übergoſſen, wobei die Trüffelſcheibchen oben darauf vertheilt werden und hierauf nebſt der extra angerichteten Sauce zur Tafel gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 19 und 53.) — Zu einer leichten Schärfung der Sauce kann etwas Citronenſaft angewendet werden.

Nr. 58. Escalope von Gänſeleber.

Wenn zwei bis drei Gänſelebern getheilt, von der Galle gereinigt, gewaſchen und wieder abgetrocknet ſind, ſo werden ſie in gehörige Stückchen geſchnitten, und mit dem Meſſer wo möglich in eine nicht ganz einen viertel Zoll dicke und zwei Zoll breite Rundung gebracht. Dieſe Stückchen werden mit dem nöthigen Salze und ein wenig Pfeffer beſtreut, in Mehl gut zuſammenhaltend panirt, auf ein flaches Randgeſchirr in Butter eingeſetzt und auf beiden Seiten gelb gebraten. Iſt dieſes geſchehen, ſo legt man ſie auf eine Serviette, befreit ſie von dem überflüſſigen Fette, richtet ſie in einer Rundung ſchräg auf einander liegend auf eine Platte an und übergießt ſie mit einer wie in der vorhergehenden Nummer bereiteten Sauce, wobei die Trüffelſcheiben auf die Leberſtückchen vertheilt werden. So angerichtet wird das Escalope nebſt dem Reſt ſeiner Sauce in einer Saucière, zur Tafel gegeben. — Man kann auch in die Mitte des Kranzes einige Stückchen Leber auf einander legen und auf dieſe die Trüffeln etwas erhöht aufhäufen.

Nr. 59. Trüffeln au Consommée.

Wenn große und ſchön ſchwarze Perigord-Trüffeln wie in der

Digitized by Google

Abth. XIV. Nr. 53 gereinigt und gekocht ſind, ſo werden ſie alle an einer Seite aufgeſchnitten und mit einem Gemüſebohrer ausgehöhlt. Das Ausgehohlte wird in einem Reibſteine ganz fein gerieben und nach und nach mit etwas zerlaſſener Glace, ganz wenig Butter, etwas rothem Weine, dem nöthigen Salze, einer Priſe weißem Pfeffer und einigen gelben Eyern vermiſcht. Dieſes Trüffel-Consommée wird hierauf wenn es in gutem Geſchmacke und in der gehörigen Bindung iſt, in die Trüffeln gefüllt, wonach ſelbe wieder zugedeckt, nebeneinander in ihren Fond in die Caſſerolle geſtellt, dann mit einem Deckel gut verſchloſſen und in einem nicht ſehr heißen Ofen gar gedämpft werden. Iſt dieſes erfolgt, ſo werden die Trüffeln auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte angerichtet und ſervirt. Nach Belieben kann auch eine Sauce, wie in den beiden vorhergehenden Nummern, aber ohne Trüffelſcheiben, extra in einer Saucière dazu gegeben werden.

Nr. 60. Schweinsfüſſe à la St. Menehould.

Sechs bis acht große Schweinsfüſſe werden gut gereinigt, gewaſchen, je zwei zuſammen in eine Serviette eingeſchlagen, und damit ſie beim Kochen gerade bleiben, nach einmaligem Umſchlagen zwiſchen zwei ſchmale ſtarke Brettchen gepreßt und nebſt dieſen ganz in die Serviette eingewickelt und feſt gebunden. Nach dieſer Vorrichtung werden ſie in einem Sude gar gekocht, welcher auf folgende Art vorbereitet wird: in einem dazu paſſenden Geſchirre wird das nöthige Waſſer nebſt einer großen zerſchnittenen Zwiebel, Gelberübe, etwas Sellerie, Lauch, Peterſillenwurzel, einer gereinigten Stange Meerrettig, etwas Salz, einigen Nägelchen, Pfefferkörnern und zwei bis drei Lorbeerblättern auf Feuer geſtellt, worin die Füße mehrere Stunden lang gekocht und in der Zwiſchenzeit einigemal mit Waſſer aufgefüllt werden. Wenn ſie gar geworden, vom Feuer geſtellt und in ihrem Sude erkaltet ſind, ſo werden ſie aus den Servietten gewickelt, der Länge nach in zwei gleiche Theile getheilt und auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und ein wenig Pfeffer beſtreut. Iſt dieſes beendigt, ſo wird aus einem halben Pfund Butter, etwas fines herbes und fünf bis ſechs ganzen Eyern eine mit einer Gabel gut untereinander geſchlagene Miſchung gemacht, worein die Füſſe in lauwarmem Zuſtande getaucht, dann in weißem Reibbrode panirt und auf einem mit Butter beſtrichenen Roſte über Kohlenfeuer auf beiden Seiten ſchön grillirt, dann mit Vorſicht abgenommen und auf eine ovale Platte, ſo viel wie möglich auseinander liegend, angerichtet werden. Nach Belieben kann man eine leicht ge-

Digitized by Google

bundene schmackhafte braune Sauce dazu geben; besser sind sie aber ohne Sauce zu verspeisen. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6 und 19.)

Nr. 61. Rittmeister-Klöße.

In einer Casserolle läßt man ein Viertel-Pfund Butter heiß werden, womit man etwas fein gehackte Petersilie einen Augenblick mitröstet. Hierzu kommen dann sechs abgeriebene, in Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Milchbrode, welche mit der Butter auf Feuer glatt gearbeitet, nach ihrem Erkalten mit vier ganzen Eiern, etwas Salz, einer Prise Pfeffer, Nägelchen, Majoran und Muskatnuß vermischt und dann nochmals auf dem Feuer zu einer Panade abgerührt werden. Hierauf schneidet man ein Pfund Speck in kleine Würfel und röstet sie gelb, wonach sie gleich auf einen Durchschlag geschüttet werden; in dem durchgelaufenen Fette werden drei große Zwiebeln, welche ebenfalls in kleine Würfel geschnitten sind, gelb geröstet, abgeschüttet und zu dem Speck gegeben; zuletzt werden nochmals in dem wieder abgelaufenen Fette zwei abgeriebene und in kleine Würfel geschnittene Milchbrode gelb geröstet, und dann Speck und Zwiebeln damit vereinigt. Ist nach einigen Minuten die ganze Vorbereitung erkaltet, so kommt alles zusammen zu der Panade, wird noch mit einem Löffel voll Mehl, vier ganzen Eiern und dem noch nöthigen Salze vermischt und mit derselben gut verarbeitet. Von dieser Masse werden mit einem Löffel Klöße in kochendes und gehörig gesalzenes Wasser formirt, gar gekocht auf eine Platte angerichtet und mit in Butter braun geröstetem Reibbrode überdeckt. Die Klöße können auf der Platte zuvor mit einigen Löffeln voll von ihrem Wasser umgossen werden.

Nr. 62. Reisklöße.

Ein Pfund Reis wird rein ausgelesen, gewaschen, in Wasser abgebrüht und dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet. Nach diesem wird er mit einer Maas Milch, einem Viertel-Pfund Butter und etwas Salz auf gelindes Feuer gestellt, und ohne darin zu rühren weich und kurz gekocht, wonach man ihn in einer Schüssel erkalten läßt. Ist dieses erfolgt, so werden sechs ganze und sechs gelbe Eier nebst dem noch nöthigen Salze gut damit vermischt. Aus dieser Masse formirt man dann mit einem Löffel Klöße, giebt sie in gehörig gesalzenes kochendes Wasser, worin sie gar gekocht, dann auf eine Platte angerichtet, mit einigen Löffeln voll von ihrem Wasser umgossen, mit in Butter braun geröstetem Reibbrode überdeckt und servirt werden. — Auf dieselbe Weise

Digitized by Google

kann man auch Griesklößchen bereiten: man brüht nämlich die gleiche Quantität Griesmehl mit eben ſo viel Milch wie oben an, und verfährt im Uebrigen ganz ſo wie bei den Reisklößen.

Nr. 63. Kartoffelklöße.

In Salzwaſſer abgekochte und geſchälte *Kartoffeln werden, nachdem* ſie ganz erkaltet ſind, auf einem Reibeiſen gerieben. Hierauf rührt man in einer Schüſſel ein Pfund zerlaſſene Butter mit ſechs ganzen und ſechs gelben Eyern recht zart und ſchaumig ab, giebt dann ſo viel geriebene Kartoffeln dazu, daß dieſes eine nicht zu feſte und auch nicht zu weiche Maſſe wird, und vermiſcht dieſelbe noch mit dem nöthigen Salze, zwei bis drei Priſen Majoran, ein wenig feiner Peterſilie, zwei Löffeln voll Mehl und zwei abgeriebenen, kleinwürflich geſchnittenen und in Butter gelb geröſteten Milchbroden. Auf einem Backtiſche in Mehl gerollt, formirt man von dieſer Maſſe vier Zoll lange und einen Zoll dicke Klöße, welche in kochendes Salzwaſſer gelegt und langſam darin gar gekocht werden. Einige Minuten vor dem Anrichten legt man ſie auf eine Servlette, und nachdem ſie ein wenig abgekühlt ſind, richtet man ſie lagenweiſe auf eine Platte an, indem man jede Lage mit in Butter braun geröſtetem Reibbrode überdeckt; auf der Platte umgießt man die Klöße mit einigen Löffeln voll von ihrem Waſſer und giebt ſie nebſt einer braunen ſchmackhaften Sauce zur Tafel.

Nr. 64. Leberklöße.

Eine Kalbsleber wird gewaſchen, dann abgetrocknet und von ihrer Haut befreit. Hierauf ſtreicht man mit einem großen Meſſer das ganze Fleiſch der Leber von ſeinen Sehnen ab, welches dann mit der gleichen Quantität Nierenfett fein gehackt wird. Iſt beides zuſammen in eine Schüſſel gebracht, ſo kommen vier abgeriebene, in Waſſer eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrode, vier ganze Eyer, das nöthige Salz, etwas fines herbes und eine Priſe Pfeffer und Majoran dazu. Iſt dieſe Maſſe gut vereinigt und zuletzt noch mit einem Löffel voll Mehl vermiſcht, ſo werden daraus mit einem Löffel Klöße formirt, in kochendes und gehörig geſalzenes Waſſer gelegt und nachdem ſie gar geworden ſind, auf eine Platte angerichtet, zur Hälfte mit in Butter braun geröſtetem Reibbrod und zur Hälfte mit großwürflich geſchnittenen und in Butter gelb geröſteten Zwiebeln überdeckt, dann noch mit einigen Löffeln voll von ihrem Waſſer auf der Platte umgoſſen und zur Tafel gegeben.

Digitized by Google

Nr. 65. Turban von Reis mit Fricassée von Kalbsmilchnern.

Wenn Reis wie in der Nummer 62 dieſer Abtheilung gekocht und in einer Schüſſel etwas erkaltet iſt, ſo ſetzt man denſelben, ohne Eyer darunter zu rühren, in der Form eines Turbans auf eine runde Platte und läßt in der Mitte eine große runde Oeffnung. Wenn dann der Reis an der äußeren Seite gut mit Ey beſtrichen iſt, ſo werden in zollbreiten Zwiſchenräumen in ſchräger Richtung von oben bis unten laufende Streifen in denſelben eingedrückt, und dieſer Turban dann in guter Ofenhitze hellgelb gebacken. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die Oeffnung mit einem Fricassée von Kalbsmilchnern, welches in der Nummer 11 dieſer Abtheilung angegeben iſt, gefüllt und der Turban zur Tafel gegeben. Der Reis kann auch zuerſt durch ſchräge Streifen verziert und dann mit Ey beſtrichen werden.

Nr. 66. Beefsteak.

Ein altgeſchlachtetes Ochſen-Filet wird aus ſeinen Knochen geſchnitten, von ſeinem überflüßigen Fette und ſeinen Sehnen befreit, und in ſchöne egale, Finger dicke Stückchen geſchnitten, welche mit der Fläche eines Hackmeſſers ein wenig geklopft und dann mit einem anderen großen Meſſer in eine ſchöne Rundung gebracht werden. Hierauf beſtreut man dieſelben auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und ein wenig Pfeffer, taucht ſie in zerlaſſene Butter und röſtet ſie auf einem Roſte über ſtarkem Kohlenfeuer auf beiden Seiten in ihrem Safte gar. Um den Beefsteaks dann einen ſchönen Glanz zu geben, wendet man ſie ſchnell in einer vorbereiteten Einkochung von einigen Löffeln voll Glace und einem Stückchen guter friſcher Butter, oder in einem grade vorräthigen kurzen Kalbfleiſch-Fond um, wonach ſie auf eine Platte ſchräg auf einander liegend angerichtet werden. Als Beilage kommen auf die Platte neben die Beefsteaks kleine runde in Salzwaſſer gar abgekochte geſchälte und mit dem nöthigen Salze und ein wenig Pfeffer verſehene und in Butter einige Minuten angeröſtete engliſche Kartoffeln. Kurz vor dem Serviren werden die Beefsteaks mit einer leicht gebundenen, kräftigen, mit dem nöthigen Salze verſehenen braunen Sauce, wozu weißer Wein, Citronenſaft, Soja ꝛc. angewendet werden kann, umgoſſen und nebſt dem extra angerichteten Reſte ihrer Sauce ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6 und 49). — Das Glaciren der Beefsteaks kann auch unterbleiben. Dieſelben können auch in einer Pfanne

Digitized by Google

auf ſtarkem Feuer in Zeit von zwei bis drei Minuten auf beiden Seiten ſchnell ſautirt werden.

Nr. 67. Sauté von Ochſen-Filet aux fines herbes.

Wenn ein Filet wie in der vorhergehenden Nummer eingetheilt und das Fett noch etwas mehr davon abgeſchnitten iſt, ſo werden die Stückchen ebenſo wie die Beefsteaks vorbereitet, dann in Butter auf ein flaches Randgeſchirr eingeſetzt, auf ſtarkem Feuer auf beiden Seiten in ihrem Safte ſautirt und dann wie die Beefsteaks glacirt. Iſt dieſes beendigt, ſo wird der nöthige Theil fines herbes mit Sardellenbutter verrührt, womit die Stückchen auf einer Seite zwei Meſſerrücken dick beſtrichen werden. Alsdann richtet man ſie in einer Rundung auf eine Platte an, ſo daß die fines herbes Seite an jedem Stückchen etwas hervorſieht, umgießt ſie mit einigen Löffeln voll leicht gebundener kräftiger und mit dem nöthigen Salze verſehener brauner Sauce und giebt ſie nebſt dem Reſte der Sauce in einer Saucière angerichtet, zur Tafel. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 19 und 37.)

Nr. 68. Granade von Kalbfleiſch mit Ragoût mêlé.

Wenn ein Fricandeau wie in der Nr. 32 dieſer Abtheilung ausgehäutet, geſpickt, und wie in der Nr. 31 dieſer Abtheilung gedämpft und glacirt iſt, ſo wird es in ſchöne Stückchen geſchnitten und etwas ſchräg beiſammenliegend auf ein angerichtetes Ragoût mêlé geſetzt, welches auf folgende Art gemacht wird: 1) ſchneidet man weiß gedämpfte Kalbsmilchner einen jeden in zwei, und wenn ſie groß ſind, in drei bis vier möglichſt viereckige Stückchen; 2) werden geſchälte und gekochte Trüffeln in gut Meſſerrücken dicke Scheiben geſchnitten; 3) bereitet man eine Portion Champignons vor; 4) werden von Hühner-Filets oder Kalbfleiſch-Farce kleine lange und runde Klößchen formirt, welche in Salzwaſſer gar abgekocht werden; 5) wird eine Anzahl Krebſe in Waſſer nebſt etwas Eſſig und Salz abgeſotten, von welchen nur die gereinigten Schwänze genommen werden; 6) werden in einer Braise gargekochte Ochſengaumen, nachdem ſie abgekühlt ſind, entweder in großwürfliche Stückchen geſchnitten oder mit einem paſſenden Ausſtecher ausgeſtochen; 7) wird ein Stück Kalbsbruſt wie in der Nr. 10 dieſer Abtheilung gekocht und gepreßt, oben und unten ſcharf abgeſchnitten und in kleine Tendrons getheilt — Sind nun dieſe Theile in

Digitized by Google

trocknem und reinen Zuſtande in einer weißen Caſſerolle beiſammen, ſo wird eine weiße Ragoût-Sauce bereitet, welche zuerſt dünn und fließend ſein muß, bis der Geſchmack ihrer Ingredienzien ausgekocht iſt, wonach ſie durch eine Serviette paſſirt, dann auf Feuer gut gebunden abgerührt und mit zehn gelben Eyern nebſt ein wenig friſcher Butter legirt wird. Iſt dieſe Sauce noch mit dem nöthigen Salze, dem Safte einer Citrone und ein wenig Glace in guten Geſchmack gebracht, ſo wird ſie über die oben genannten Ragoût-Theile paſſirt. Zu bemerken iſt jedoch, daß die Sauce bei dem Ragoût mêlé nicht hervorſtechen darf, ſondern nur ſo viel davon genommen wird, als zu deſſen Bindung erforderlich iſt. Ein Glas guter alter Rheinwein kann den Geſchmack noch heben. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 4, 13, 46, 48, 52, 53 u. 54.) Ragoûts ſolcher Art müſſen, nachdem ſie angerichtet ſind, gleich ſervirt werden, weil durch langes Stehen ihre Oberfläche trocken wird.

Nr. 69. Kalbskopf à la Tortue en Croustade.

Wenn ein Kalbskopf wie in der Abth. I. Nr. 38 ausgebeint, in heißem Waſſer blanchirt und in friſchem Waſſer wieder abgekühlt iſt, ſo wird er in zwei Zoll lange und zwei Zoll breite Stückchen geſchnitten und nebſt ſeiner gereinigten Zunge ebenſo gekocht wie jener in der oben bemerkten Abtheilung. Das Hirn muß ebenfalls nach jenem Rezepte gekocht werden. Wenn dann dieſe Vorbereitungen beendigt und die Kopftheile in ihrer Braise dreiviertel abgekühlt ſind, ſo werden ſie auf eine Serviette gelegt und nachdem ſie abgeronnen und unterſucht ſind, in eine Caſſerolle gebracht. Mittlerweile wird ein Theil braune Sauce mit etwas Jus, Glace und rothem Wein, dem nöthigen Salze und ein wenig Cayenne-Pfeffer auf Feuer geſtellt und nach dem erſten Aufwallen noch einige Minuten von der Seite gekocht, wobei aller Schaum rein abgenommen wird. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die Sauce ſo lange auf Feuer abgerührt, bis ſie ſtark gebunden, zart und glänzend braun erſcheint, wonach dieſelbe noch mit etwas Madeira-Wein und dem Safte einer Citrone vermiſcht und dann durch eine rein ausgewaſchene Serviette über den Kopf paſſirt wird. Der Kopf wird alsdann zugedeckt, in heißes Waſſer geſtellt und warm gehalten. Hierauf wird mit einem Theile Mehl und kochendem Waſſer ein feſter Teig gemacht, und dieſer zu einem langen drei Zoll breiten und einem halben Zoll dicken Bande ausgerollt, welches auf eine runde ſilberne Platte im Kranze aufgeſtellt, unten und neben herum mit Ey befeſtigt, an der Außenſeite ſchön mit Teig verziert oder gepfeſzt, dann mit Ey beſtrichen und in

Digitized by Google

gelinder Ofenhitze getrocknet wird. In eine ſolche Croustade, oder wenn man dieſes nicht will, in ein paſſendes tiefes ſilbernes oder porzellanenes Geſchirr wird der Kalbskopf angerichtet und auf ſeiner Oberfläche folgenderweiſe garnirt: zuerſt wird, wenn Hirn und Zunge auf einer Serviette liegen, letztere von ihrer Haut befreit, zurecht geſchnitten, auf ihrer ganzen oberen Seite quer eingekerbt, dann der Länge nach gerade durch in vier gleiche Theile geſchnitten und in der Form eines Herzes auf die Mitte des Kopfes gelegt; dann kommt gerade auf die Mitte der ein wenig auseinander liegenden Zunge das Hirn; um die Zunge herum werden ganz kleine gelbe Eierklößchen geſetzt, welche aus hart geſottenen gelben Eiern, die durch ein Haarſieb geſtrichen und mit der gleichen Quantität Butter vermiſcht ſind, formirt werden; an die Endetheile, wo das Hirn getheilt iſt, kommt auf jede ein geſpickter und glacirter Kalbsmilchner; neben an dem Rande herum kommen, gleichmäßig vertheilt, einige gekochte Trüffeln, Hühnerklößchen, kleinwürflig geſchnittenes und geröſtetes Milchbrod und andere paſſende Ingredienzien; unten um die Platte herum, wo die Croustade befeſtigt iſt, legt man einen Kranz von gebackener Peterſille, welche, wenn man eine gute Hand voll gewaſchen und recht ausgedrückt hat, ſchnell in glühend heiße Backbutter geworfen, dann gleich wieder herausgenommen, auf einer Serviette auseinander gelegt und mit ein wenig feinem Salze beſtreut wird; rundum auf die innere Kante der Platte kann man vor dem Anrichten eine geſchmackvolle Bordure aus gelbem Nudelteige ausſtechen und mit einer Miſchung von Ey und Mehl aufſetzen. Wenn dieſes Alles geſchmackvoll ausgeführt iſt, ſo wird der Kalbskopf zur Tafel ſervirt. — Es kann auch von Hefenteig ohne Butter eine Croustade gemacht werden; wenn dieſer Teig vorbereitet iſt, ſo wird eine etwas hohe runde und ungefähr ſechs bis ſieben Zoll breite Caſſerolle gut mit Butter ausgeſtrichen und zu drei Viertheilen mit dem Teige gefüllt. Derſelbe muß an einem warmen Orte bis an den Rand der Caſſerolle aufgehen und wird dann in guter Ofenhitze gebacken, wonach man den Kuchen aus der Caſſerolle ſtürzt und ganz kalt werden läßt. Beſſer iſt es, wenn derſelbe einen Tag zuvor gebacken wird. Hierauf ſchneidet man oben und unten die Rinde von dem Kuchen ab; die Rinde neben herum muß, wenn die Croustade rund werden ſoll, ganz dünn und egal abgeſchärft werden, ſoll ſie aber viereckig werden, ſo wird auf vier Seiten ein Stückchen Kuchen abgeſchnitten, ſo daß dadurch ein gleiches Viereck gebildet wird. Rund ſowohl als viereckig erhält der Kuchen an den Seiten herum eine ſchöne Einkerbung. Man kann entweder den oberen oder den unteren

Digitized by Google

Theil zur Oeffnung bestimmen; es muß demnach ein Zoll breit von der Kante ab nach einwärts rundum eine viereckige oder runde Andeutung eingekerbt werden. So vorbereitet, wird der Kuchen in heißer Backbutter dunkelgelb gebacken und dann gleich auf eine Serviette gestellt, wo die Andeutung aufgeschnitten und die Croustade, so viel als nöthig ist, ausgehohlt wird. Wenn nun der Kalbskopf in eine solche Croustade angerichtet wird, so kommt auf jede Seite in den Rand eingesteckt ein silbernes Spießchen, deren jedes mit einem großen, schön roth gekochten Krebse mit einer dicken ungeschälten gekochten Trüffel, einem runden dicken und gekochten Klößchen von Hühner-Filet oder Kalbfleisch-Farce, einem glacirten Kalbsmilchner und einem großen Champignon in schöner Schattirung besteckt ist. Bei dem Aufsetzen auf die Platte muß diese Croustade unten mit Ey und Mehl befestigt werden; um dieses zu bezwecken, stellt man die Platte, nachdem die Croustade daraufgesetzt ist, auf Kohlenfeuer und läßt Ey und Mehl fest werden. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6, 13, 33, 46, 48, 53 und 54.)

Nr. 70. Hatelets von Ochsenzunge und Kalbsmilchnern.

Eine gesalzene, gar gekochte und wieder kalt gewordene Ochsenzunge wird von ihrer Haut befreit und in große Würfel geschnitten. Auf gleiche Weise schneidet man auch mehrere schöne, große und weißgedämpfte Kalbsmilchner und bringt diese beiden Fleischsorten in eine flache breite Casserolle. Hierauf wird eine mit dem nöthigen Salze und einem Stückchen Glace versehene weiße Ragout-Sauce, welche gut gebunden abgerührt, mit einigen gelben Eyern legirt und dem Safte einer Citrone leicht geschärft ist, über Zunge und Milchner passirt und das Ganze zusammen recht kalt gestellt. Wenn beide Theile erkaltet sind, so werden die Würfel mit obiger Sauce bestrichen und an die dazu bestimmten silbernen Spießchen abwechslungsweise angesteckt, nämlich zuerst ein Stückchen Ochsenzunge, dann ein Stückchen Milchner, dann wieder ein Stückchen Ochsenzunge und so fort. Auf diese Art werden mehrere Spießchen vorbereitet, hierauf in weißem Reibbrode zuerst ohne Ey und dann mit Ey panirt, nach diesem schwimmend in Backbutter dunkelgelb gebacken und dann auf eine Serviette gelegt, wonach sie erhöht auf einander auf eine ovale Platte angerichtet, mit ein wenig kräftiger mit dem nöthigen Salze versehener Jus umgossen und mit dem Reste der Jus extra angerichtet servirt werden. (S. Abtheil. XIV. Nr. 2, 3, 4 und 54.) Gewöhnlich läßt man an den Enden der Ha-

Digitized by Google

telets die Spießchen noch einen Zoll hervorsehen; dieselben können auch mit Ochsengaumen ꝛc. besteckt werden.

Nr. 71. Fricassée von Hühnern mit Lauerchen oder Morcheln.

Die Lauerchen sowohl als die Morcheln werden, wenn sie so gereinigt und vorgerichtet sind, wie die Abtheilung XV. Nr. 6 und 7 angiebt, in Butter und Salz leicht angeschwitzt und mit ein wenig Bouillon kurz gekocht, wonach die eine oder die andere zu diesem Ragoût gewählte Pilzgattung zu einem vorbereiteten Fricassée von Hühnern kommt. Das Quantum richtet sich nach dem Verhältniß des Ragoût. Die Zubereitung der Hühner findet man in der Nr. 9 dieser Abtheilung.

Nr. 72. Hühner mit Trüffeln.

Junge Hühner, Poulardes, Welsche und Kapaunen können gefüllt oder ungefüllt auf eine und dieselbe Art zubereitet werden. Will man eine oder die andere Art dieses Geflügels mit Trüffeln zubereiten, so wird dasselbe rein und sauber ausgenommen, mit einer Serviette ausgetrocknet, gereinigt und leicht flammirt und unten am Schluße zugenäht. Nach dieser Vorrichtung werden Trüffeln geschält, gewaschen und wenn sie dick sind, in kleine Stücke geschnitten. Es wird hierauf zu einem Pfund Trüffeln ein halbes Pfund Nierenfett in Stückchen geschnitten, ausgebraten und passirt. Die Trüffeln werden dann mehrere Minuten darin angeschwitzt, hierauf wieder kalt gestellt und mit dem nöthigen Salze, einer Prise Nägelchen, Pfeffer, Majoran, Muskatnuß, einem Theile fines herbes und der fein gehackten Leber des Geflügels vereinigt. Diese Fülle wird gut untereinander gerührt und in drei bis vier Hühner am Halse eingefüllt, wonach diese zugenäht, dressirt und mehrere Tage an einem kühlen Orte an den Füßen aufgehängt werden. Zu bemerken ist, daß bei dem Füllen das Geflügel vorne an der Brust recht voll gefüllt wird, so daß sich dadurch eine hervorstehende Wölbung bildet. Wenn nun die Hühner gebraten werden, so legt man sie mit einem Stück Butter und Speck, einigen rohen Schinkenscheiben, einer Zwiebel mit drei bis vier Nägelchen gespickt, einer Gelberübe, einem Stückchen Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, dem nöthigen Salze und einer Prise Pfeffer in eine Casserolle und bratet sie auf schwachem Feuer in ihrem Safte gar; hierauf nimmt man sie aus der Casserolle, schöpft das Fett von ihrem Fond rein ab, kocht denselben mit Jus auf und passirt ihn durch eine

Digitized by Google

Serviette. Iſt dieſes beendigt, ſo füllt man den Fond mit einem Theile brauner Sauce, etwas Glace und rothem Weine auf und rührt dieſes zu einer gebundenen Sauce ab, welche noch mit dem nöthigen Salze und dem Safte einer Citrone vermiſcht und alsdann paſſirt wird. Wenn dann die Hühner geſchnitten und mit ihrer Fülle auf der Seite angerichtet ſind, ſo werden ſie mit einem Theile ihrer Sauce übergoſſen, und nebſt dem Reſte derſelben in einer Saucière angerichtet, ſervirt. In ungefülltem Zuſtande wird das Geflügel eben ſo gebraten und auch die Sauce eben ſo bereitet, wobei aber die Trüffeln, nachdem ſie geſchält und gewaſchen ſind, in Scheiben geſchnitten und in rothem Weine und Jus kurz gekocht werden und dann zu der Sauce kommen. Wenn die Hühner tranchirt und angerichtet ſind, ſo werden ſie mit den Trüffeln überdeckt und mit einigen Eßlöffeln voll von ihrer Sauce übergoſſen. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6, 19 und 53.)

Nr. 73. Hühner mit Champignons.

Wenn ein Fricassée von Hühnern wie in der Nr. 9 dieſer Abtheilung zubereitet iſt, ſo werden demſelben noch eine Partie vorbereitete Champignons beigemiſcht und beides zuſammen ſchön angerichtet. Den Rand der Platte, worauf das Fricassée angerichtet iſt, kann man mit Fleurons garniren. (S. Abth. XIV. Nr. 47 und 48.) — Ein Theil Sauce wird in einer Saucière dazu ſervirt.

Nr. 74. Panade-Klöße.

Eine Zwiebel wird ſehr fein geſchnitten und in einem viertel Pfund Butter in einer Caſſerolle gelb geröſtet, dann vom Feuer geſtellt, und ſogleich mit ein wenig feiner Peterſilie vermiſcht. Nach dieſem werden ſechs Milchbrode, von welchen die braune Rinde abgerieben iſt, in Milch oder in Waſſer eingeweicht, dann gut ausgedrückt und mit den fines herbes auf Feuer zwei Minuten angeröſtet, hierauf glatt gearbeitet und wieder kalt geſtellt. Iſt nach einiger Zeit dieſes Brod gut abgekühlt, ſo werden vier ganze und vier gelbe Eyer darunter gerührt; zuletzt gibt man noch das nöthige Salz, eine Priſe weißen Pfeffer und von zwei Milchbroden kleine würflich geſchnittene und in Butter gelb geröſtete Kracheln dazu. Von dieſer Maſſe werden mit einem Eßlöffel Klöße in kochendes Salzwaſſer formirt, welche, wenn ſie gar gekocht ſind, auf eine Platte angerichtet, mit einigen Löffeln voll von ihrem Waſſer umgoſſen, mit in Butter braun geröſtetem Reibbrode überdeckt und dann ſervirt werden.

Digitized by Google

Nr. 75. Schinkenklöße.

Wenn eine Masse wie in der vorhergehenden Nummer gefertigt ist, so wird dieselbe noch mit einem Pfund feinwürflich geschnittenem Schinken vermischt. Die fernere Behandlung schließt sich ebenfalls an die vorhergehende Nummer. — Sollte diese Masse bei der Probe zu fein sein, so können noch zwei Eier, einige Löffel voll weißes Reibbrod oder auch noch einige Löffel voll Mehl dazu genommen werden.

Nr. 76. Suprême von Feldhühnern.

Von sechs großen jungen und gereinigten Feldhühnern wird das Brustfleisch auf beiden Seiten mit Vorsicht abgeschnitten, hierauf wird von jedem Theile das innere kleine Filet abgetheilt, die Sehne darin durchschnitten, und jedesmal zwei auf einander passende Filets zusammen gelegt, welche, wenn sie ein wenig geklopft und in Façon gebracht sind, zu dem Suprême gebraucht werden können. Die anderen großen Filets werden mit ihrer äußeren feinen Hautseite auf einem Tische aufgelegt, festgehalten und mit einem scharfen Schnitte unten durch von ihrer Haut befreit. Man taucht hierauf ein Filet um das andere in frisches Wasser, klopft ein jedes mit der Fläche eines Hackmessers ein wenig glatt und schneidet außen herum schön gebogen die vorstehenden Theile ab. Aus den Abfällen und den übrigen Theilen der Feldhühner nebst etwas Ochsen- und Kalbfleisch bereitet man eine Jus, welche, nach dem sie ausgekocht und passirt ist, zur Sauce verwendet wird. Mittlerweile wird in ein flaches Randgeschirr ausgelassene Butter gegossen, welche man, wenn sie in der Dicke eines Messerrückens darin steht kalt werden läßt; in diese Butterfläche marquirt man mit einer Messerspitze so viele den Feldhühner-Filets an Größe und Breite gleichende Plätze, als es Stückchen sind; auf jeden dieser marquirten Plätze wird an der oberen breiteren Seite von gekochten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln eine schön ausgestochene oder geschnittene Figur gelegt. Ist dieses beendigt, so werden die Filets in passender Lage leicht auf die Trüffelverzierung angedrückt und mit ein wenig feinem Salze bestreut. So vorgerichtet stellt man das Geschirr auf Feuer, läßt die Hühner auf beiden Seiten in ihrem Safte gar werden und richtet sie auf eine mit Nudelteig ꝛc. schön garnirte Platte schräg auf einander liegend an, doch so, daß an jedem Filet die Trüffelfigur oben hervorsieht. Es wird hierauf eine Sauce dazu bereitet wie jene, welche bei den Hühnern mit Trüffeln in der Nr. 72 dieser Abtheilung angegeben ist. Hierbei können aber die Trüffeln klein rund geschnitten,

Digitized by Google

werden, um die Mitte des Suprême in einer Erhöhung damit auszufüllen. Die Filets werden dann mit einem Theile ihrer Sauce übergossen, wonach das Suprême mit dem Reste der Sauce extra angerichtet, servirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 53.)

Nr. 77. Filets von Feldhühnern à la Conti.

Wenn Filets von Feldhühnern wie in der vorhergehenden Nummer bis zum Auflegen auf die Trüffeln vorgerichtet sind, so werden sie hierzu auf ihren oberen Seiten mit einer Reihe kleiner schräger Einschnitte versehen, in welche gleiche runde Trüffelscheibchen eingesteckt werden; die fernere Behandlung dieses Ragoût schließt sich an die vorhergehende Nummer. — Die Mitte der Platte kann bei dem Anrichten mit kleinen, aus Feldhühnerfleisch gemachten Klößchen ausgefüllt werden. Die Feldhühner können auch ganz gedämpft werden; in diesem Falle macht man, wenn sie dressirt sind, auf jeder Brustseite zwei nicht sehr tiefe Einschnitte und belegt diese der Reihe nach mit ein wenig in Ey eingetauchten Trüffelscheibchen, wonach sie zusammen in einer passenden Casserolle, ohne sie zu wenden, mit etwas Butter, Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, etwas Salz und Pfeffer, einigen rohen Schinkenscheiben und Jus gedämpft und glacirt werden. Den von Fette befreiten Fond verwendet man zur Sauce. Wenn die Hühner tranchirt sind, werden die Schlägel unten und die Brüste darüber auf eine Platte angerichtet.

Nr. 78. Schinken mit Madeira-Sauce.

Aus einem guten abgesottenen Schinken schneidet man mehrere, so viel wie möglich schöne runde Stückchen, welche, nachdem sie von dem überflüssigen Specke befreit und noch ein wenig zurecht geschnitten sind, in einer Rundung auf einer Platte mit gleich großen rund geschnittenen Stückchen gekochter Farce abtheilungsweise angerichtet, mit einigen Eßlöffeln voll guter Jus übergossen, dann mit einer anderen Platte bedeckt und warm gestellt werden. Vor dem Serviren wird das Ganze mit einer rein und hellgekochten kräftigen, mit dem nöthigen Salze versehenen und zart abgerührten braunen Sauce, welche, nachdem sie durch eine Serviette passirt ist, noch mit einem Glase Madeirawein vermischt wird, übergossen. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6, und 56. §. 4.)

Nr. 79. Entrée à l'Empereur.

Als erste Vorrichtung zu diesem Ragoût, welches bei großen Tafeln als 5te Nummer gegeben werden kann, bereitet man eine gute Farce wie jene

Digitized by Google

in der Nummer 28 dieſer Abtheilung, womit noch einige abgeriebene, in Waſſer eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Milchbrode und etwas fines herbes vereinigt werden, wobei aber die Glace wegbleibt. Dieſe Farce muß ſchmackhaft, zart, fein und doch haltbar ſein. Als zweite Vorrichtung werden achtzehn bis zwanzig den Kalbsmilchnern an Größe gleichende, fein geſpickte und glacirte Granaden bereitet, welche, wenn ſie erkaltet ſind, an vier Seiten ſcharf abgeſchnitten werden. Als dritte Vorrichtung wird ein Macedoine-Gemüſe bereitet wie jenes, welches in der Nr. 56 dieſer Abtheilung zur Ausfüllung des Sockels angewendet wird. Als vierte Vorrichtung wird der vom Fette befreite Fond der kleinen Granaden mit Jus und brauner Sauce aufgefüllt und durch eine Serviette paſſirt; zu dieſer Sauce, welche ganz dünn und fließend ſein muß, kommt noch ein gutes Stück Glace und ein wenig Salz, wonach dieſelbe von der Seite bis auf die Hälfte eingekocht und dabei öfters abgeſchäumt werden muß, damit ſie ganz rein und klar wird. Iſt dieſes erfolgt, ſo wird ſie in eine andere, mit einem dicken Boden verſehene Caſſerolle umgeſchüttet und auf ſtarkem Feuer durch Abrühren in einen mittleren gebundenen Zuſtand gebracht. Dieſe Sauce muß mehr von Kraft als von Salz Würze haben. Wenn ein Theil derſelben noch ein wenig dicker abgerührt wird, ſo können einige Eßlöffel voll davon zur Bindung des Gemüſes genommen werden. Als fünfte Vorrichtung wird ein ſchöner großer, mit einem langen Stiele verſehener, gereinigter Blumenkohl in Salzwaſſer mit einem Stückchen Butter, aber nicht zu weich, abgekocht. Als ſechſte Vorrichtung werden ungefähr zwanzig ganz ſchwarze Trüffeln ſchön rund oder in Form eines Taubeneyes geſchnitten und in rothem Weine mit ein wenig Butter und Salz gekocht. — Die Zuſammenſetzung dieſes Ragoûts geſchieht nun auf folgende Art. Zuerſt wird ein rundes, vier Zoll im Durchmeſſer dickes und ſechs Zoll langes Holz, ganz gleich mit Speckſcheiben umwickelt, jedoch ſo, daß oben ein Zoll frei bleibt und mit einer Miſchung von Ey und Mehl durch Warmſtellen in die Mitte einer großen runden ſilbernen Platte befeſtigt. Um dieſes Holz herum wird die Farce mit einem breiten Meſſer auf den Speck einen Zoll dick aufgeſtrichen. Die Granaden werden dann auf der geſpickten Seite an eine Gabel geſteckt, neben herum auf ihren vier zugeſchnittenen Seiten mittelſt des Meſſers mit Farce dünn beſtrichen und dicht neben einander bis oben hin um die Farce-Form geſetzt und angedrückt. Iſt dieſes mit Vorſicht ausgeführt, ſo umwickelt man das Ganze mit einem großen, mit Butter beſtrichenen Papiere und

Digitized by Google

läßt die Farce in mittelmäßiger Ofenhitze gar werden, wonach man das Papier, das Holz und den Speck davon wegnimmt. In die von dem Holze gebildete Oeffnung wird dann das Gemüse nicht ganz vier Zoll hoch gefüllt und in die Mitte deſſelben der Blumenkohl geſtellt, ſo daß ſeine Seitenäſte leicht auf dem Rande der Farce ruhen. Um den Rand der Platte, dicht an die Granaden, legt man rundum die Trüffeln eine neben die andere und begießt ſie mit ein wenig Sauce. Nachdem dieſes beendigt iſt, umſtellt man das Ragoût auf der Kante der Platte mit einer niederen ſilbernen mit kleinen Kronen verzierten Bordure, welche nach außen zu ein wenig geſchweift iſt. Bei dem Serviren wird der Reſt der Sauce in einer Saucière dazu gegeben.

Nr. 80. Ragoût in Muſcheln.

Hierzu werden mehrere vorbereitete Kalbsmilchner mit Bouillon, Butter und Salz weiß und gar gedämpft und nachdem ſie aus ihrer Caſſerolle gelegt ſind, wird ihr Fond mit einem Theil weißer Ragoût-Sauce gut gebunden abgerührt, dann mit einigen gelben Eyern dick legirt, mit dem nöthigen Salze verſehen und mit etwas Krebsbutter, Glace und Citronenſaft vermiſcht. Dieſe Sauce wird hierauf durch eine Serviette über die ein wenig großwürflich geſchnittenen Kalbsmilchner, zu denen auch noch mehrere gereinigte und würflich geſchnittene Krebsſchwänze kommen, paſſirt; es darf aber nur ſo viel Sauce angewendet werden, als zur Bindung der Milchner nöthig iſt. Mit dieſem Ragoût werden dann mehrere große und gereinigte Muſcheln gut dreiviertel voll gefüllt; iſt dieſes geſchehen, ſo wird jede Muſchel mit ein wenig Krebsbutter belegt und zuletzt mit etwas braunem Reibbrode ganz dünn überſtreut, wonach die Muſcheln auf einem Bleche einige Minuten in einen ſehr heißen Ofen geſtellt werden, bis ihr Ragoût durch und durch warm iſt, und ihre Oberfläche in gelbbrauner Couleur erſcheint. Die Muſcheln werden alsdann auf eine Platte nebeneinander geſtellt und ſogleich ſervirt. Wenn ihre Farbe im Ofen nicht ganz ſchön geworden iſt, ſo wird mit einer glühenden Glacirſchaufel nachgeholfen. (Siehe Abth. XIV. Nr. 3, 4, 36 und 54.) — Wenn die ſieben Ingredienzien eines Ragoût mêlé in kleinere Würfel geſchnitten werden und die Sauce durch Beimiſchung von etwas Krebsbutter zu einem ſtärkeren Grade von Bindung abgerührt und legirt iſt, ſo kann dieſes auf gleiche Weiſe wie vorſtehendes Ragoût in Muſcheln behandelt werden.

Nr. 81. Schweinswildbruſt mit Kirſchen-Sauce.

Die Bruſt eines Wildſchweins wird geklopft, von dem kleinen Bruſt-

Digitized by Google

knochen befreit, gewaschen und mit einer Zwiebel, Gelberübe, dem nöthigen Salze, ein wenig Pfeffer, einigen Nägelchen, etwas Speck und Butter in einer passenden Casserolle auf Feuer gestellt und leicht angebraten, und dann mit Jus gar und weich gedämpft. Ist dies erfolgt so wird sie von ihren Rippen befreit, noch mit ein wenig feinem Salze auf beiden Seiten bestreut und gepreßt. Wenn die Brust geflächt und erkaltet ist, so wird sie in verschlagenes Ey getaucht, in Reibbrod von Schwarzbrod panirt und auf einem flachen Randgeschirr in Backbutter auf beiden Seiten gelb gebacken, dann von der Butter abgetrocknet, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Glacir-Schaufel auf der oberen Seite schön glacirt. Hierauf wird sie in schöne Stückchen geschnitten, auf eine Platte angerichtet und mit einigen Eßlöffeln voll Kirschen-Sauce umgossen. Ein Theil dieser Sauce wird in einer Saucière dazu servirt. Die Schweinswildbrust kann auch in Eier mit fines herbes vermischt, getaucht und panirt werden, wo sie dann nach dem Backen und Tranchiren mit ihrer Fond-Sauce, welche von Essig etwas piquant seyn kann, servirt wird. Hierbei kommt kein Zucker in Anwendung. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 6 und 16.)

Nr. 82. Hirschziemer mit Kirschen-Sauce.

Wenn ein Hirschziemer gewaschen, abgetrocknet und in einem passenden Geschirre mit denselben Ingredienzien wie in der vorhergehenden Nummer gar gedämpft ist, so wird er nach seinem Erkalten der Länge nach in zwei Theile getheilt, wobei der Gratknochen wegfallen muß. Diese Theile werden dann gleich in gehörige zum Serviren passende Stückchen geschnitten, dann aber auf einer ovalen Platte, ohne den Gratknochen, wieder in ihre ursprüngliche Lage arrangirt. Nach dieser Vorrichtung wird die ganze obere Fläche des Ziemers mit verschlagenem Ey bestrichen, dann mit Reibbrod von Schwarzbrod panirt und mit Zucker bestreut, worauf der Ziemer eine Viertelstunde in einen heißen Ofen gestellt und zuletzt mit einer glühenden Glacirschaufel schön glacirt wird. Ist dieses beendigt, so umgießt man ihn mit einigen Löffeln voll Kirschen-Sauce und giebt ihn mit einem Theile dieser Sauce, extra angerichtet, zur Tafel. — Wenn ein ganzer Hirschziemer für eine Tafel zu viel ist, so nimmt man die Hälfte davon und verfährt übrigens ganz auf die vorbeschriebene Art. Nach Belieben kann auch ein Hirschziemer, wenn er sehr groß ist, vor dem Dämpfen mit einigen dünnen langen Speckstreifen schräg durchzogen werden (S. Abth. XIV. Nr. 16.)

Digitized by Google

Nr. 83. Schweinswildziemer mit Kirschen-Sauce.

Die ganze Zubereitung desselben schließt sich an die vorhergehende Nummer.

Nr. 84. Kalbskopf à l'Anglaise.

Ein von der Haut befreiter Kalbskopf wird an der Hirnschale aufgehauen, sein Hirn herausgenommen und dieses gut gereinigt und in frisches Wasser gelegt; nach diesem werden die Augen und die Zunge ausgeschnitten, und erstere beseitigt; Letztere wird mit dem Kopfe in lauem Wasser ganz rein gewaschen und beides in einem Kessel mit Wasser, etwas Essig, Salz, einigen Nägelchen, Pfefferkörnern und einigen Citronen-, Zwiebel- und Gelberüben-Scheiben auf Feuer gestellt, abgeschäumt und gar gekocht. Ist dieses erfolgt, so läßt man den Kopf vom Feuer gestellt in seinem Sude dreiviertel abkühlen, legt ihn dann auf eine Serviette, löst alle Fleischtheile von den Knochen ab und legt dieselben dann nebst der von ihrer Haut gereinigten Zunge, beides in gleiche Stückchen geschnitten, zusammen in eine Casserolle, wozu eine mit dem nöthigen Salze, etwas Glace, einer Prise weißem Pfeffer, ein wenig Soja und einem Glase Malaga-Wein abgerührte braune Sauce, die noch mit dem Safte einer Citrone vermischt ist, passirt wird. Kurz vor dem Anrichten dieses Ragoût in ein tiefes Geschirr, vereinigt man damit noch das in einem Theile des Kopfsudes abgekochte, auf einer Serviette abgeronnene, in kleine Stücke getheilte Hirn. Nach Belieben kann dann auch noch das Ganze mit einem Glase Malaga übergossen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 6 und 49.)

Nr. 85. Welsche à la Daube.

Wenn ein Welsch auf die Art wie in der Nr. 26 dieser Abtheilung bis zu dem Dressiren vorbereitet ist, so werden ihm zur völligen Abrundung die beiden vorderen Brustknochen zurück gedrückt, wonach er am Schlusse zugenäht und von oben sowohl inwendig wie in seiner Halshaut mit einer Leber-Farce ganz voll gefüllt, zugenäht und gewölbt dressirt wird. Nach dieser Vorrichtung wird der Welsch in einer Casserolle mit Butter, Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Petersilienwurzel, Salz und ein wenig Pfeffer auf Feuer gestellt und auf allen Seiten hellgelb gebraten. Ist dieses erfolgt und ist derselbe in seinem Safte gar gedämpft, so legt man ihn aus seinem Fond, befreit Letzteren von seinem Fette und bereitet davon durch Aufkochung mit Jus, brauner Sauce, dem nöthigen Salze, etwas Glace und weißem Weine eine ge-

Digitized by Google

bundene Sauce, wozu, wenn ſie durch eine Servlette paſſirt iſt, auch noch der Saft einer Citrone kommen kann. Wenn dann die Sauce gut und ſchmackhaft iſt, ſo wird der Welſch von ſeinen Fäden befreit, in Stückchen geſchnitten, auf eine Platte mit ſeiner Farce angerichtet, mit einem Theile Sauce übergoſſen und nebſt dem Reſte derſelben, extra angerichtet, ſervirt. Die Farce hierzu beſteht aus der gereinigten Welſchen-Leber nebſt anderen Geflügel-Lebern oder in Ermangelung derſelben aus einem Theile Kalbsleber; dieſe zuſammen werden fein zerhackt und mit gleich viel Butter oder rapprirtem Speck und einer Panade, welche aus ſines herbes, zwei bis drei Milchbroden und einigen Eiern bereitet und gut abgerührt iſt, vermiſcht, wozu noch das nöthige Salz, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, eine Priſe Nägelchen und noch zwei bis bis drei Eier kommen. Zu bemerken iſt, daß die Leber dann erſt zur Panade kommt, wenn letztere abgekühlt iſt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 3, 6, 13 und 19.)

Nr. 86. Kapaun à la Daube.

Die Zubereitung der Kapaunen ſo wie der Hühner ſchließt ſich ganz an die vorhergehende Nummer.

Nr. 87. Welſche mit Auſtern-Sauce.

Wenn ein Welſch gereinigt, flammirt, ausgewaſchen, dreſſirt und in einem paſſenden Geſchirre mit Butter, Speckſcheiben, Zwiebeln, Gelberüben, dem nöthigen Salze, einigen Citronenſcheiben und Bouillon feſt zugedeckt, auf Feuer geſtellt und in ſeinem Safte ſchön weiß und gar gekocht iſt, ſo wird er in ein anderes Geſchirr gelegt und mit dem Specke bedeckt, wozu noch das Fett ſeiner Braise kommt. Um denſelben ſchön weiß zu erhalten, bedeckt man ihn mit einem Butterpapier und deckt das Geſchirr feſt zu. Von der Braise wird hierauf, wenn ſie durch eine Servlette paſſirt iſt, eine kräftige und gebundene Sauce, wozu der Saft der Auſtern kommt, bereitet, welche, wenn ſie mit mehreren gelben Eiern legirt iſt, über einen Theil auf dieſelbe Art wie in der Nummer 37 dieſer Abtheilung vorbereitete Auſtern paſſirt wird. Nach Beendigung beider Zubereitungen wird der Welſch in beliebige Stückchen geſchnitten, auf eine Platte angerichtet, mit Auſtern belegt und mit der Sauce übergoſſen, wonach derſelbe mit dem extra angerichteten Reſte der Auſtern-Sauce ſervirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 3 und 8.)

Digitized by Google

Nr. 88. Kapaunen mit Austern-Sauce.

Die Zubereitung dieser Geflügelgattung so wie der Hühner schließt sich an die vorhergehende Nummer.

Nr. 89. Kalbs-Cotelettes en Papillote.

Gute und schön gemachte Cotelettes werden eben so wie die Salmentheile in der Abth. VI. Nr. 11 eingewickelt und auf Kohlenfeuer gestellt. Wenn sie eine Zeit lang auf beiden Seiten geröstet sind und das Papier in hellbrauner Farbe erscheint, so kommen die Cotelettes auf ein Randgeschirr und werden bis zu ihrem völligen Garwerden mit ein wenig Jus in einen warmen Ofen gestellt. Alsdann werden sie in einer Rundung schräg auf einander liegend angerichtet, mit einigen Löffeln voll kräftiger und schmackhafter Jus umgossen und nebst dem Reste derselben servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 23 und 43.)

Nr. 90. Ochsenzunge en Papillote.

Von einer gesalzenen, abgekochten und wieder kalt gewordenen Ochsenzunge werden etwas dicke cotelettes-förmige Stücke geschnitten; nach dieser Vorbereitung schließt sich ihre fernere Behandlung an die vorhergehende Nummer. Zu bemerken ist jedoch, daß diese Papilloten so wie sie durch und durch heiß sind, gleich vom Roste herunter angerichtet werden.

Nr. 91. Hammels-Cotelettes à la Soubise.

Ein altgeschlachtetes fleischiges Hammels-Carrée wird von seinem Gratknochen losgeschnitten und dieser abgehauen, wonach dasselbe, wenn seine obere Haut an dem Fette abgeschnitten ist, in schöne, gleich dicke und große Cotelettes eingetheilt wird. Diese Cotelettes werden in kaltem Wasser auf Feuer gestellt und nach dem Schäumen fünf Minuten lang gekocht. Wenn sie dann in frischem Wasser abgekühlt sind, so werden sie in eine Casserolle nebeneinander eingesetzt, mit etwas Butter, Speck, rohem Schinken, Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, Petersilien-Wurzel, Salz, Pfeffer, zwei bis drei Nägelchen und mit zur Hälfte Bouillon und zur Hälfte Jus, wovon sie einen Zoll hoch überspült sein müssen, gut verschlossen auf Feuer gestellt und nachdem sie gar gedämpft sind, in ihrem eigenen Fond glacirt. Ist dieses erfolgt, so legt man sie aus der Casserolle und richtet sie schräg auf einander liegend in einer Rundung an; ihren Fond befreit man von seinem Fette, kocht ihn mit Jus auf, passirt ihn durch eine Serviette und giebt dann noch

Digitized by Google

einen Theil braune Sauce, ein wenig Glace und weißen Wein nebst dem nöthigen Salze dazu, wonach dieses zusammen aufgekocht, abgeschäumt und zu einer gebundenen Sauce abgerührt wird. Mittlerweile werden kleine Kartoffeln in Salzwasser abgekocht, geschält, rund geschnitten und in Butter mit ein wenig Salz und Pfeffer leicht angeschwitzt, wozu nach ihrer Beendigung noch etwas feine Petersilie kommt. Diese Kartoffeln werden alsdann in die Mitte der Cotelettes angerichtet, wonach das Ganze mit einigen Eßlöffeln voll Sauce übergossen und nebst dem Reste der Sauce in einer Saucière, zur Tafel gegeben wird. — Die Hammels-Cotelettes können auch, nachdem sie in ihrem Fond glacirt sind, auf ein zubereitetes und angerichtetes Zwiebel-Purée gelegt werden, welches auf folgende Art bereitet wird: Die Zwiebeln werden geschält, geschnitten und in Salzwasser halb gar abgebrüht, dann abgeschüttet und mit einem Stück Butter auf gelindem Feuer mehrere Minuten angeschwitzt. Ist dieses geschehen, so kommt ein Theil Bechamelle, ein gutes Stück Glace, das nöthige Salz und ein wenig weißer Pfeffer dazu; dieses zusammen muß dann noch so lange langsam dämpfen, bis die Zwiebeln gar sind; ist das Ganze zu dick, so wird mit Milch oder Bouillon nachgeholfen. Man kann auch Mehl und Butter weißgelb anrösten, mit Milch auffüllen und die Zwiebeln hineingeben. Hat dieses Purée auf die eine oder die andere Art gehörig gekocht, so wird es durch ein rein ausgewaschenes Haartuch gestrichen, heiß gerührt, im Geschmacke versucht und zu seiner Bestimmung angewendet. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3, 6 und 15.)

Nr. 92. Lamms-Cotelettes mit Purée von Sellerie oder mit englischen Kartoffeln.

Sechs bis acht geschälte und gewaschene Sellerieköpfe werden gespalten und in Scheiben geschnitten, in Salzwasser dreiviertel gar abgekocht, dann abgeschüttet und mit frischem Wasser abgeschwenkt. Ist dieses beendigt, so wird in einer Casserolle ein wenig Mehl mit Butter weißgelb angeröstet und nach diesem mit Bouillon oder nach Belieben mit Milch aufgefüllt und glatt gerührt, womit, wenn dieses gehörig dünn und fließend ist, der Sellerie, nebst dem nöthigen Salze, ein wenig weißem Pfeffer und einem Stückchen Glace vereinigt wird. Hat hierauf das Ganze noch eine Zeit lang gekocht und ist der Sellerie weich geworden, so streicht man denselben durch ein Haartuch und rührt das Purée auf Feuer so lang, bis es seine gehörige Bindung erreicht hat. Ist letzteres erfolgt und das Purée in gutem Geschmacke, so werden

Digitized by Google

ſchön vorbereitete Lamms-Cotelettes auf beiden Seiten mit feinem Salze und Pfeffer beſtreut, in Butter auf ein Randgeſchirr eingeſetzt und ſautirt. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden die Cotelettes ſogleich aus ihrem Geſchirre genommen, wonach ihr Fond mit ein wenig Jus, einem Eßlöffel voll brauner Sauce und einem Stückchen Glace auf und kurz gekocht wird. In dieſer Sauce werden die Cotelettes umſchwenkt und in einer Rundung ſchräg aufeinander liegend auf eine Platte angerichtet. In ihre Mitte kommt hierauf das Purée von Sellerie, wonach die Cotelettes gleich ſervirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3, 6 und 43.) Statt dieſem Purée können auch Kartoffeln wie in der nachfolgenden Nummer in die Mitte angerichtet werden, in welchem Falle eine gute braune Sauce dazu bereitet wird.

Nr. 93. Sautée von Reh mit engl. Kartoffeln.

Von einem ſchönen fleiſchigen Ziemer dieſer Wildgattung wird auf beiden Seiten das Fleiſch in ganzen Stücken von den Knochen geſchnitten, und dann ſchräg in halb Zoll dicke Stückchen getheilt. Mit der Seite eines Hackmeſſers werden dieſe Fleiſchſtückchen, nachdem ſie zuvor in friſches Waſſer getaucht ſind, ein wenig geflächt und mit einem anderen Meſſer rundgeſchnitten, dann auf beiden Seiten mit dem nöthigen feinen Salze und etwas Pfeffer beſtreut, auf ein Randgeſchirr in Butter eingeſetzt und mit etwas feiner Peterſilie beſtreut. Während dieſer Vorbereitung werden die Knochen des Ziemers zerhauen und nebſt etwas Ochſen- und Kalbfleiſch in einer Caſſerolle zu Jus ausgekocht, welche, wenn ſie gut iſt, von ihrem Fette befreit und zuerſt mit etwas kaltem Waſſer und dann völlig mit Bouillon aufgefüllt wird. Iſt die Jus aufgekocht und abgeſchäumt, ſo muß ſie nebſt den Abfällen des Rehziemers ſo lange kochen, bis das Fleiſch weich und gar iſt, wonach ſie nochmals abgefettet, durch eine Serviette paſſirt und zur Hälfte eingekocht wird. Mit ein wenig angerührtem Mehl wird aus dieſer Jus eine Sauce bereitet, welche mit dem nöthigen Salze, ein wenig weißem Pfeffer, Eſſig, rothem Wein und Soja noch eine Zeit lang aufgekocht, abgeſchäumt und abgerührt, dann mit etwas Citronenſaft und wenn es nöthig iſt noch mit einem Stückchen Glace in einen piquanten und kräftigen Geſchmack gebracht wird. Nach völliger Beendigung muß dieſe Sauce rein und hell gekocht, von dunkelbrauner glänzender Farbe und von mittlerer Bindung ſein, wonach ſie in eine paſſende Caſſerolle durch eine Serviette paſſirt, zugedeckt und bis zur Anrichtzeit in kochendes Waſſer geſtellt und warm gehalten wird. Mittlerweile werden kleine

Digitized by Google

runde engliſche Kartoffeln in Salzwaſſer abgekocht, geſchält, mit Butter, Salz und ein wenig Pfeffer angeröſtet und nach dieſem mit einem Theile feiner Peterſilie umſchwenkt. Iſt auch dieſe Vorrichtung beendigt, ſo werden die Rehſtückchen ſchnell auf beiden Seiten in ihrem Safte ſautirt und in einer Rundung ſchräg auf einander liegend auf eine Platte angerichtet, dann mit einem Theile ihrer Sauce übergoſſen und die Kartoffeln in die Mitte derſelben angerichtet, wonach das Sautée nebſt dem Reſte ſeiner extra angerichteten Sauce zur Tafel ſervirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 2, 3, 6 und 49.) — Dieſes Sautée kann auch ſtatt der Kartoffeln mit geſchälten, rund geſchnittenen und in rothem Weine, ein wenig Butter und Salz gekochten Trüffeln gegeben werden. — Soll ein Sautée farcirt werden, ſo macht man es auf beiden Seiten nur warm, und läßt dann die Stückchen auf einer Serviette erkalten, wonach die eine Hälfte dünn mit einer zarten Reh-Farce beſtrichen und die andere Hälfte paſſend daraufgelegt und leicht angedrückt wird. Die Stückchen werden dann gleich wieder auf ihrem Geſchirre mit Butterpapier bedeckt in einen heißen Ofen geſtellt, worin man ſie gar werden läßt. Will man die Sautées, nachdem ſie geſteift ſind, garniren, ſo werden ſie einzeln mit Farce beſtrichen, oben mit Trüffeln oder Ochſenzunge belegt, und wie die farcirten Sautées im Ofen fertig gemacht.

Nr. 94. Klöße à l'Italienne.

Zu dieſen Klößen bricht man ein halbes Pfund Macaroni in halb Zoll lange Stückchen, kocht dieſelben in Salzwaſſer dreiviertel gar, ſchüttet ſie dann ab, läßt ſie abtropfen und hierauf auf einer Serviette erkalten. Nach dieſem wird ein Viertel-Pfund Parmeſankäs gerieben, ein Viertel-Pfund geſottener Schinken zerhackt und aus vier Milchbroden ein weißes Reibbrod gemacht. Hierauf ſchneidet man zwei große Zwiebeln ganz fein und röſtet ſie mit einem Viertel-Pfund Butter gelb, wonach halb ſo viel feine Peterſilie, als es Zwiebel iſt, noch einen Augenblick mitgeröſtet wird. Zu dieſen fines herbes kommen dann nach dem Abkühlen acht ganze Eier, das Reibbrod, der Käs und der Schinken nebſt dem nöthigen Salze, einer Priſe weißem Pfeffer, Nägelchen, Majoran und Muskatnuß. Iſt dieſes Alles gut unter einandergerührt, ſo giebt man noch zwei Löffel voll Mehl dazu und arbeitet zuletzt die Macaroni leicht darunter. Aus dieſer Maſſe formirt man hierauf mit einem Eßlöffel Klöße in kochendes Salzwaſſer, welche, wenn ſie gar gekocht und angerichtet ſind, mit in Butter braun geröſtetem Reib-

Digitized by Google

brode überſtreut werden. Sollten die Klöße bei dem Kochen zu fein ſeyn, ſo wird nach der Probe noch ein wenig Mehl mit der Maſſe vermiſcht.

Nr. 95. Kartoffelklöße à la Bechamelle.

Wenn geriebene Kartoffeln wie in der Nr. 63 dieſer Abtheilung vorgerichtet ſind, ſo werden ſie mit gleich viel dicker und kalter Bechamelle in einem Reibſteine gerieben, wozu noch halb ſo viel friſche Butter, als die ganze Maſſe ausmacht, nebſt einigen ganzen und gelben Eiern, etwas Reibbrode, dem nöthigen Salze, ein wenig weißem Pfeffer und feiner Peterſilie gemiſcht wird. Man formirt hieraus auf einem Backtiſche unter Beſtäubung mit Mehl runde dicke Klöße, deren fernere Behandlung ſich an die oben erwähnte Nummer ſchließt. (Siehe Abtheilung XIV. Nr. 14.)

Nr. 96. Schwediſche Cotelettes.

Hierzu werden Milchbrode zu Reibbrod gerieben und mit eben ſo viel Mehl als es Brod iſt, vermiſcht. — Cotelettes wie jene in der Nr. 25 dieſer Abth. werden dann einmal in Ey getaucht und in obiger Miſchung panirt. Die fernere Behandlung derſelben ſchließt ſich an die vorbenannte Nummer.

Nr. 97. Blanquette von Kalbfleiſch mit Eyer molle.

Ein Fricandeau von Kalbsfleiſch, welches mehrere Minuten lang in warmem Waſſer von allen Blutſpuren ausgezogen und ſchön weiß geworden iſt, wird auf einer Serviette abgetrocknet, dann in einer Caſſerolle mit Butter, Salz, Zwiebeln, Gelberübe und Bouillon weiß und gar gedämpft und hierauf aus ſeinem Fond genommen. Letzterer wird dann mit Bouillon aufgefüllt, aufgekocht, durch eine Serviette paſſirt und zu einer Fricassée-Sauce verwendet. Das Fleiſch wird nach ſeinem Abkühlen in zwei bis drei gleiche Stücke getheilt, welche an ihrem oberen und unteren Theile ein wenig rund von der Haut abgeſchärft, dann in dünne Scheibchen geſchnitten und in eine Caſſerolle gelegt werden, wozu ſo viel gut gebundene kräftige und ſchön gelb legirte Fricassée-Sauce kommt, als zur völligen Bindung des Fleiſches nöthig iſt. So zubereitet wird das Blanquette angerichtet und nebenherum mit Eyern garnirt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 8 u. Abth. III. Nr. 36.)

Digitized by Google

Nr. 98. Kalbs-Cotelettes à la Lorgnette.

Ein gutes fleiſchiges Kalbs-Carrée wird von dem Nierentheile und dem Halsſtücke befreit, ſo daß daſſelbe aus lauter guten Cotelettes beſteht. Iſt hierauf der Gratknochen von dem Fleiſche losgeſchnitten und abgehauen, ſo wird das Carrée, wenn es nöthig iſt, gewaſchen und in einer Caſſerolle mit Butter, Salz, ein wenig Pfeffer, Zwiebeln, Gelberüben und Jus gelblich gar gedämpft und kalt gelegt. Iſt dies erfolgt, ſo theilt man es nach ſeinen Rippchen in gleiche Cotelettes, welche an ihrem Knochentheile ebenſo zurecht geſchnitten werden, wie die rohen Cotelettes in der Abth. XIV. Nr. 43. Sind ſie hierauf neben herum am Rande noch ein wenig von ihrer Fond-Farbe abgeſchärft, ſo wird in ein dazu paſſendes, ungefähr einen Zoll hohes Randgeſchirr gut zwei Meſſerrücken hoch ſauere Gelée gegoſſen; wenn dieſe beinahe ganz feſt geworden iſt, legt man die Cotelettes mit den Stielen nach der Mitte zu, einen viertel Zoll breit von einander darauf. Iſt dieſe Vorrichtung beendigt, ſo werden gekochte Trüffeln und hart geſottene Eyer mit einem ſcharfen Meſſer in dünne Scheiben geſchnitten, woraus man verſchiedene kleinere und größere Ringe ausſticht, welche in einander auf die breiteren Fleiſchtheile der Cotelettes gelegt werden. Das Verfahren bei dieſer Garnitur unterliegt eigentlich keiner beſtimmten Vorſchrift, ſondern dieſelbe kann nach Belieben ausgeführt werden; man kann auf die Mitte des Fleiſches zuerſt ein gelbes Eyblättchen legen, und dieſes mit einem Trüffelringe einfaſſen, um dieſen wieder einen weißen Eyring paſſen und ſo fort, oder auch umgekehrt; einen paſſenden Stiel aus großen Eſſiggurken-Scheiben geſchnitten, legt man dann an dieſe Ringe an und richtet ihn nach der Rippe zu. Eine geſchmackvolle Ausführung dieſer Garnitur wird man nach einer vorgenommenen Probe leicht erzielen. Iſt dieſe Garnitur vollendet, ſo wird ſie mit etwas zerlaſſener und dann wieder ziemlich erkalteter Gelée begoßen, ſo daß ſie etwas befeſtigt und mit den Cotelettes verbunden wird. Hierauf werden Letztere einen halben Zoll hoch mit Gelée übergoſſen und nach einer Stunde, wenn die Gelée den gehörigen Grad der Haltbarkeit erlangt hat, mit einem langen zackigen Ausſtecher ausgeſtochen oder mit einem Meſſer ausgeſchnitten. Mittelſt eines in kochendes Waſſer eingetauchten Meſſers kann mit deſſen Rücken eine beliebige Verzierung in die Gelée eingedrückt werden. So zubereitet, werden dann die Cotelettes auf eine porzellanene Platte in ſchöner Ordnung angerichtet, mit einer Gelée-Garnitur verziert und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 10 und 53.)

Digitized by Google

Nr. 99. Chaud-froid von Hühnern.

Wenn ein Fricassée von Hühnern wie in der Nr. 9 dieſer Abtheilung vorbereitet iſt und die Hühner in ſchöne Stückchen geſchnitten ſind, ſo wird die Fricassée-Sauce in einer Schüſſel mit etwas Stand, Gelée, ein wenig Eſſig, einem Stückchen guter Glace, dem noch nöthigen Salze und einer Priſe weißem Pfeffer, nach Belieben auch mit einem Eßlöffel voll gutem Oel auf Eis geſtellt und ſo lange gerührt, bis das Ganze anfängt ſich zu binden. Die Hühnertheile werden hierauf nach einander an eine Gabel geſteckt, in dieſe Sauce eingetaucht und ganz damit überzogen, dann neben einander auf ein Blech gelegt und in einen Keller oder auf Eis geſteckt, damit ſie den gehörigen Grad von Haltbarkeit erhalten. Iſt dieſes erfolgt, ſo gießt man Gelée einen halben Zoll hoch in eine Form; wenn dieſelbe beinahe feſt geworden iſt, legt man einige Hühnerſtückchen mit ihrer glatten oberen Seite hinein, damit ſie ſich mit der Gelée verbinden; iſt auch dieſes erfolgt, ſo wird dieſe erſte Lage ganz mit Gelée übergoſſen, fängt dieſelbe wieder an feſt zu werden, ſo wird wieder eine Lage Hühner darauf eingeſetzt und ebenfalls mit Gelée übergoſſen, und auf dieſe Weiſe mit dem Einſetzen fortgefahren, bis die Hühner alle eingeſetzt ſind, und die Form mit dem nöthigen Theile Gelée ausgefüllt iſt. Bei dem Einſetzen muß man bedacht ſeyn, daß die Hühner nicht an den Rand der Form kommen, weil ſie ganz in der Gelée eingeſchloſſen ſeyn müſſen. Hierauf wird das Chaud-froid auf Eis geſtellt, damit es ſeine gehörige Haltbarkeit erlangt; iſt dieſes erfolgt, ſo wird die Form ſchnell in heißes Waſſer getaucht, auf eine Platte geſtürzt und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 3, 9 und 10.) Man kann auch auf die unterſte Lage Gelée vor dem Einlegen der Hühner in die Form eine beliebige Garnitur von Trüffeln, Kapern, Oliven, Citronen u. ſ. w. anbringen.

Nr. 100. Chartreuse mit Hammelfleiſch.

Zu dieſem Ragoût wird erſtens eine ovale, an den Seiten gerade heraufgehende Form ganz gleich mit dünnen Speckſcheiben ausgelegt; zweitens werden dicke gewaſchene Gelberüben und Weißerüben in Salzwaſſer etwa dreiviertel weich gekocht und nach dem Abkühlen in friſchem Waſſer mit einem geraden runden Ausſtecher von der Dicke eines Daumens ausgeſtochen, dann bis auf einen kleinen Theil in dünne Scheibchen geſchnitten, welche an Dicke und Größe einem Sechskreuzerſtücke gleichen; drittens werden mehrere kleine Kugeln mit einem Gemüſe-

Digitized by Google

Bohrer aus rohen Gelberüben und Weißerüben ſchön rund ausgebohrt und zuſammen in Salzwaſſer dreiviertel gar gekocht, und dann in friſchem Waſſer abgekühlt; viertens werden von einer guten, kräftig und ſchmackhaft gebratenen Hammelskeule, nachdem ſie kalt geworden iſt, die beſten Stückchen abgeſchnitten; von dem Fond derſelben bereitet man eine gute braune Sauce, wozu aber kein Wein und kein Eſſig angewendet wird; die Zubereitung dieſer Sauce kann aus mehreren vorhergehenden Nummern erſehen werden; fünftens wird eine gute, feine und zarte Farce wie jene in der Nr. 28 dieſer Abth. bereitet, womit noch einige eingeweichte Milchbrode und etwas fines herbes verrieben werden, wozu aber keine Glace genommen wird. — Sind nun dieſe fünf Vorrichtungen beendigt, ſo fängt man an, unten auf dem Boden der Form rings herum an dem Rande einen Kranz von Gelberübenblättchen ſchräg übereinander zu legen; auf dieſe Lage kommt, wenn die erſte rechts herum gelegt iſt, ein ähnlicher Kranz links herum von Weißerübenblättchen; ſind nun dieſe beiden in entgegengeſetzter Richtung gelegten Kränze fertig, ſo wird der Boden dicht an den Gelberübenkranz rundum mit Weißerübenkugeln belegt, nach dieſem kommt eine Reihe gelbe Kugeln, dann wieder weiße und ſo fort, bis zuletzt eine einzelne Kugel die Mitte des Bodens ſchließt. Statt einiger der letzteren Schlußkugeln kann man die Mitte auch mit einem ſchönen gar gekochten Artiſchockenboden ſchlieſſen. Iſt auf dieſe Art der ganze Boden der Form ausgelegt, ſo drückt man mit Vorſicht unten und neben hin einen Theil Farce einen halben Zoll dick auf, wonach wieder ein gelber und in entgegengeſetzter Richtung ein weißer Kranz von Rübenblättchen gelegt, mit Farce befeſtigt und mit Fleiſchlagen ausgefüllt wird. So fährt man lagenweiſe fort, bis die Form noch zwei Zoll tief leer iſt. Alsdann ſtellt man ſtatt der Blättchen den noch freien Raum am Rande abwechslungsweiſe mit den zwei Zoll lang geſchnittenen Rübenſäulchen aus und befeſtigt ſie mit Farce, wonach mit Einſetzen des Fleiſches und der Farce fortgefahren wird, bis die Form noch einen halben Zoll leer iſt. Zum Schluſſe wird die Oberfläche ganz gleich mit kleinen aber ſchön gelben und ganz gekochten Wirſingen oder nach Belieben mit einer anderen Gemüſeart ausgefüllt. — So vorbereitet wird die Chartreuse in ihrer Form eine Stunde in heißes Waſſer geſtellt und gekocht, dann aus demſelben gehoben, wenn ſie in ruhigem Zuſtande iſt, auf eine Platte geſtürzt und wenn der Speck davon abgenommen und die Flüſſigkeit abgeſchüttet iſt, mit einigen Löffeln voll von ihrer Sauce umgoſſen. Der Reſt der Sauce wird extra angerichtet dazu ſervirt. —

Digitized by Google

Um das Andrücken der ersten Farce-Lage mit Vortheil auszuführen, wird ein Theil Farce mit einem Löffel eingelegt und mittelst eines Anstreichepinsels, welcher öfters in Ey getaucht wird, vertheilt und aufgedrückt. Da die Farce bei diesem Verfahren sich nicht zurückzieht oder hängen bleibt, so kann auch nicht leicht eine Verschiebung der Einlage stattfinden. — Die Form der Charteuse kann auch blos mit Butter ausgestrichen werden.

Digitized by Google

Achte Abtheilung,

beſtehend in kalten Paſteten, kalten Roulades und Füllungen nebſt Würſten ꝛc.

Nr. 1. Gänſeleber-Paſtete mit Trüffeln.

Die Gänſelebern*) hierzu werden in ihre von der Natur ſchon bezeichneten zwei Theile getheilt, dann von der Galle befreit, gewaſchen und abgetrocknet. Hierauf ſticht man mit einem fingerdicken Holze ſechs bis acht Löcher in einen jeden Lebertheil und beſtreut ſie dann mit etwas feinem Salze, Nägelchen, Muskatnuß, Majoran, Citronenſchale und weißem Pfeffer. Nach dieſem wird von geſchälten, gewaſchenen und in Stücke geſchnittenen Trüffeln, in ein jedes Loch der Lebern ein Stückchen eingedrückt (das Spicken mit Trüffeln kann auch unterbleiben). Man legt ſie hierauf in eine Schüſſel und gießt ſie mit geklärter aber beinahe wieder ganz kalt gewordener Butter zu, und läßt ſie in dieſer Marinate zwei Tage oder auch noch länger zugegoſſen an einem kühlen Orte ſtehen. — Nach dieſer Zeit wird, wenn die Paſtete aus ſechs bis acht großen Lebern gemacht werden ſoll, ein weißes Schweins-Carrée von ſechs Pfund, welches noch mit einem Theile Fett bedeckt iſt, aus den Knochen geſchnitten, das ganze Fleiſch zu Farce gehackt, in einem Reibſteine ſehr fein gerieben und dann herausgenommen. Hierauf reibt man die bei der Vorrichtung der Gänſelebern abgeſchnittenen, aber mit denſelben marinirten guten Abfälle. (An jedem Theile der Leber fällt an der unteren Seite bei dem Zurechtſchneiden, wenn ſie

*) Große weiße Lebern ſind zur Paſtete am paſſendſten, die kleineren können eher zu Ragoûts oder ſonſtigen Speiſen verwendet werden.

Digitized by Google

gereinigt und gewaſchen ſind, ein gutes Stückchen ab.) Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die geriebene Leber ebenfalls aus dem Reibſteine genommen, worauf noch jene Theile der zum Zugießen der Lebern verwendeten Butter, an welche ſich das Gewürze angehängt hat, dünn abgeſchärft und gerieben werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird Alles zuſammen in dem Reibſteine vereinigt und nochmals recht zart, weiß und ſchaumig gerieben. Hierauf wird eine Panade von drei bis vier Milchbroden, einigen Eyern und etwas fines herbes bereitet, welche nebſt noch etwas Salz, Nägelchen, Muskatnuß, Majoran, Citronenſchale, weißem Pfeffer und noch zwei ganzen und zwei gelben Eyern mit der Farce vereinigt wird. Iſt dieſe Vorrichtung gemacht, ſo wird ein am Tage zuvor ſchon angefangener Paſtetenteig, der recht wachſig iſt, zu einem runden Blatt von zwei bis drei Zoll Dicke und zehn Zoll im Durchmeſſer ausgerollt. Dieſes Teigblatt wird dann auf ein ſtarkes Papier, welches blos in der Mitte zwei Zoll mit etwas Butter beſtrichen iſt, gelegt und an dieſer Stelle feſt aufgedrückt. Hierauf wird der Teig, wenn er außen herum egal abgeſchnitten iſt, ſechs bis acht Zoll hoch und einen halben Zoll dick in die Höhe gearbeitet, ſo daß ſich hieraus die Form einer runden Caſſerolle bildet. Der Boden kann durch leichtes Andrücken zu gleicher Zeit ein wenig dünner gearbeitet werden. Dieſe Hülle wird nun ganz dünn mit Speckſcheiben ausgelegt, wonach zuerſt eine Lage Farce mit einigen Trüffeln, welche auch mit den Lebern marinirt ſein können, dann eine Lage Lebern und auf dieſe wieder eine Lage Farce mit Trüffeln und ſofort in dieſelbe gefüllt wird. Ganz oben werden, wenn die letzten Lebern mit Farce bedeckt ſind, noch einige ſchöne ſchwarze Trüffeln eingedrückt, worauf die ganze Fülle mit den überſtehenden Speckſcheiben zugedeckt wird. Bei dem Füllen muß man beobachten, daß der Teig noch einen Zoll hoch über der Farce frei bleibt, dieſer überſtehende Theil muß dann inwendig gut mit Ey beſtrichen werden. Von demſelben Teige wird alsdann ein halb Zoll dicker Deckel ausgerollt, auf die Paſtete gelegt und gut an die mit Ey beſtrichene Seite angearbeitet, wonach der überſtehende ein wenig in die Höhe gearbeitete und ungefähr noch einen halben Zoll dicke Rand egal abgeſchärft und im Kranze herum ſchön eingekniffen wird. Nach dieſem wird der Deckel in der Mitte mit einem kleinen runden Ausſtecher durchſtochen; in dieſe Oeffnung ſetzt man eine aus demſelben Teige gemachte Röhre von der Höhe eines Zolles und befeſtigt dieſelbe mit Ey in den Deckel. Hierauf wird die Paſtete rundum ſchön egal mit einem Paſtetenpfetzer gepfetzt oder nach Belieben auch

Digitized by Google

in der Mitte mit Teigfiguren verziert; auch der Deckel wird um die Dunstöffnung herum mit einer schönen Garnitur belegt. Hierauf bestreicht man die ganze Pastete mit mehr gelben als ganzen Eyern, setzt sie dann auf ein passendes Randgeschirr und läßt sie über Nacht trocknen. Am anderen Tage umwickelt man die Pastete mit starkem dick mit ausgelassener Butter bestrichenem Papier, welches mit Bindfaden von oben bis unten öfters umschlungen und fest gebunden wird. Drei bis vier Stunden kann die Pastete in mittelmäßiger Ofenhitze backen, in der Zwischenzeit muß sie ein oder zweimal mit Vorsicht hervorgezogen werden, um nachzusehen, ob die Oeffnung nicht zugebacken ist; sollte dieses der Fall sein, so wird sie mit einem Messer wieder geöffnet. Nach dem Backen muß sogleich Bindfaden und Papier von der Pastete abgenommen werden. (S. Abth. XIV. Nr. 13, 19, 31 und 32). — Bei der Farce zu Gänseleberpasteten kann man auch Eyer und Brode weglassen. — Nach Belieben kann man auch einige schwarze Trüffeln reiben und mit der Farce vereinigen. — Will man den Deckel nicht mit Figuren oder Laubwerk von Pastetenteig zieren, so kann derselbe nach dem Bestreichen mit einem viertel Zoll dicken, darauf passenden Blatte von Butterteig belegt und dieses mit Ey bestrichen und mit Einschnitten geziert werden*).

Nr. 2. Pastete von Hasen.

Die Filets der Hasen hierzu werden aus dem Grate und aus der sich noch daran befindlichen Haut geschnitten, und nach diesem mit langen und nicht sehr dicken, gewürzten Speckstreifen der Länge nach durchzogen. Die besten Theile der Schlägel kann man auch dazu verwenden. Hierauf bereitet man einen Theil fines herbes auf einem flachen Rand-

*) Die Gänseleber-Pasteten sowohl wie alle anderen Pasteten können auch in mit ausgelassener Butter gut ausgestrichenen runden oder länglichen Formen gebacken werden. Ihre Behandlung schließt sich in diesem Falle an die Recepte der warmen Pasteten in der vorhergehenden Abtheilung. — Man schneidet gewöhnlich die kalten Pasteten nach zwei bis drei Tagen erst an. — Bei der Gänseleber-Pasteten-Farce ersetzt die geriebene Leber und Butter das Fett. — Geflügel- und Fleisch-Pasteten werden, wenn sie gebacken und einen Tag alt sind mit warmer Gelée aufgefüllt; ausgenommen hiervon ist die Gänseleber-Pastete. — Die Brode zu den Farces der Pasteten können nach Belieben nach dem Einweichen und Ausdrücken entweder gleich so, oder auch als Panade bereitet darunter gerieben werden.

Digitized by Google

geschirre vor, röstet selbe mit Butter ein wenig an, setzt das durchzogene Hasenfleisch neben einander darauf ein, und würzt dasselbe mit denselben Gewürzen, welche bei der Gänseleber-Pastete in der vorhergehenden Nummer in Anwendung kommen. Nachdem dieses beendigt ist, wird das Fleisch auf Feuer gestellt und auf beiden Seiten halb gar angebraten, wonach es aus den fines herbes genommen und kalt gestellt wird. Nach dieser Vorrichtung wird aus dem übrigen Fleische der Schlägel und der gleichen Quantität Speck eine Farce bereitet, wie solche in der Abth. XIV. Nr. 13 beschrieben ist. Ist letztere zart gerieben und in gutem Geschmacke, so kann man nach Belieben zur Hasenpastete noch etwas Sardellen-Butter und eine Handvoll Kapern mit derselben vereinigen. Nach dieser zweiten Vorbereitung wird von dem Teige zu dieser Pastete statt einer runden Hülle wie bei der Gänseleber-Pastete in der Nr. 1 dieser Abtheilung, eine längliche formirt, welche nach der lagenweisen Einfüllung der Farce und des Fleisches mit einem darnach gerichteten Teigdeckel bedeckt wird; die ganze fernere Behandlung derselben richtet sich nach der angeführten Nummer. — Man kann auch Farce und Fleisch und mitunter Trüffeln, wenn man diese will, auf den etwas dünner ausgerollten Teig der Länge nach aufsetzen und diesen Aufsatz mit Speckbarden bedecken, wonach der Teig rundum in seine gehörige Höhe anschließend herauf gearbeitet wird. Das Belegen mit einem Deckel, so wie das Garniren, Pfetzen und Anstreichen ꝛc. schließt sich an die schon mehrfach in dieser Recepten-Sammlung bei den Pasteten angegebenen Regeln. Will man aber beide Methoden nicht anwenden, so kann diese Pastete nach der Anmerkung bei der Gänseleber-Pastete in einer Form bereitet werden. Im ersten und zweiten Falle muß die Pastete, wenn sie in Papier eingebunden ist, nochmals in ein Pastetenblech eingeschlossen und wenn sie aus zwei bis drei Hasen besteht, ungefähr drei Stunden gebacken werden. (S. Abth. XIV. Nr. 19, 32 und 37.)

Nr. 3. Wildpret-Pastete von Hirsch oder Reh.

Hierzu wird gewöhnlich ein Schlägel dieser Wildgattung genommen, aus welchem die besten Theile in mittelmäßige Stücke zum Einlegen geschnitten und die anderen zur Farce verwendet werden. Will man aber alles Fleisch einlegen, so kann Bratwurstfüllsel zur Farce angewendet werden. Die fernere Behandlung nach dem Spicken, Würzen und Andämpfen in fines herbes schließt sich an die vorhergehende Nummer. (S. Abth. XIV. Nr. 13.) Kapern und Sardellenbutter

Digitized by Google

werden hierzu nicht angewendet; dieſe Ingredienzien gelten auch nur ausſchließlich für die Haſen-Paſtete.

Nr. 4. Faſanen-Paſtete.

Zu der Faſanen-Paſtete wird die Farce aus Kalbfleiſch und Speck bereitet. Iſt dieſelbe mit allen zu einer Paſteten-Farce gehörigen Ingredienzien zubereitet, ſo werden drei bis vier gereinigte Faſanen auf dem Rücken aufgeſchnitten und ausgebeint, wonach die Brüſte und Schlegel von innen mit dünnen langen und gewürzten Speckſtreifen durchzogen und mit ein wenig Gewürz beſtreut werden. Nach dieſem wird jeder Faſan mit einem Theile ſeiner Farce beſtrichen und an ſeinem Schluße mit einem Stückchen mit Speck durchzogenen Kalbfleiſche belegt, worauf dieſelben mit Bindfaden zuſammen geheftet und in einer Caſſerolle mit Butter, Salz und Jus drei viertel gar gedämpft und dann kalt geſtellt werden. Ihren Fond kocht man nach dem Paſſiren ganz kurz und verwendet ihn zur Farce; die ganze fernere Behandlung der Faſanen-Paſtete ſchließt ſich an die Nr. 2 dieſer Abtheilung. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 13.) Es können auch Trüffeln hierzu angewendet werden.

Nr. 5. Schinken-Paſtete.

Zu dieſer Paſtete kann Bratwurſtfüllſel angewendet werden; daſſelbe muß recht fein gehackt und mit den zu einer Paſteten-Farce gehörigen Ingredienzien in einem Reibſteine gerieben werden, wonach von einem nicht ſehr weich geſottenen Schinken, ſchöne, etwas dicke und von der Schwarte befreite Stückchen geſchnitten, und dieſe lagenweiſe mit der Farce in eine Teighülle eingeſetzt werden. Die fernere Behandlung ſchließt ſich an die Nr. 2 dieſer Abth. (S. Abth. XIV. Nr. 13.)

Nr. 6. Salmen-Paſtete.

Von einem großen ſchönen Salmen nimmt man ungefähr ſechs bis acht Pfund und theilt dieſes Fleiſch, wenn es aus Haut und Gräten geſchnitten und mit einer Serviette abgetrocknet iſt, in eben ſo viele Theile als es Pfund ſind. Hierauf wird der Salm, nachdem er noch ein wenig zurecht geſchnitten iſt, auf allen Seiten gehörig gewürzt; von den reinen und guten Abfällen der Salmen nebſt dem aus Haut und Gräten geſchnittenen Fleiſche eines drei Pfund ſchweren Hechtes wird, wenn beides zuſammen gehackt und durch ein Drahtſieb geſtrichen iſt, mit einer Panade von drei bis vier Broden, einigen ganzen und gelben

Digitized by Google

Eyern und der gleichen Quantität Butter eine Farce bereitet, welche zuletzt noch mit dem nöthigen Salze, weißen Pfeffer und etwas fines herbes vereinigt wird. Sind nun diese beiden Vorrichtungen beendigt, so wird von geriebenem Teige ein ovales, beinahe einen halben Zoll dickes, sechs Zoll breites und zehn Zoll langes Blatt ausgerollt und dieses auf ein Backblech gelegt. Auf die Mitte dieses Teigblattes wird der Länge nach die Farce mit den Fischtheilen in geordneten, doch nicht zu breiten oder zu niedrigen Lagen aufgesetzt. Ist dieses vollendet, so wird der Rand des Teiges rundum mit Ey bestrichen, und der ganze Aufsatz mit einem nochmals von geriebenem Teige ausgerollten Blatte gut passend überdeckt, wobei dasselbe neben und unten fest angedrückt werden muß. Zwei Zoll breit von dem Aufsatze wird der Teig rundum abgeschnitten und nach einwärts eingebogen, wonach die Endtheile des Teiges fest mit einander verbunden und zugerollt werden. Ist diese Bearbeitung ebenfalls zu Ende gebracht, so wird die ganze Pastete mit Ey angestrichen und oben mit einer Oeffnung versehen, in welche eine Teigröhre eingesetzt und garnirt wird. Ist dieses geschehen, so wird dieselbe in mittelmäßiger Ofenhitze gar gebacken, wozu eine und eine halbe Stunde hin eichend sind. (S. Abth. XIV. Nr. 13, 19 und 28.) Sollte die Salmen-Pastete während des Backens mehr Couleur nehmen wollen, als nöthig ist, so bedeckt man sie mit Butterpapier, was auch in diesem Falle bei allen anderen Pasteten angewendet werden kann. — Ob nach dem Backen diese Fisch-Pastete kalt oder warm aufgetischt werden soll, dieses hängt von dem Belieben und den Befehlen der Herrschaften ab.

Nr. 7. Kapaunen-Pastete mit Trüffeln.

Diese wird auf die nämliche Art wie die Fasanen-Pastete in der Nr. 4 dieser Abtheilung gefertigt, nur mit dem Unterschiede, daß, wenn man die Kapaunen füllt, schöne schwarze Trüffeln mit eingelegt werden; Citronenschale wird gewöhnlich bei zahmen Geflügel-Pasteten nicht angewendet.

Nr. 8. Hühner-Pastete.

Ihre Zubereitung schließt sich an die vorhergehende Nummer; dasselbe Verfahren wird bei Poulardes-Pasteten beobachtet.

Nr. 9. Wildschwein-Pastete.

Ein Schlägel von diesem Wildpret wird zwei Tage in Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Gelberübe, Citronenscheiben und zwei bis drei Lorbeer-

Digitized by Google

Blättern marinirt, wonach sich die fernere Behandlung nach der Nr. 3 dieser Abtheilung richtet. Das marinirte Fleisch des Schweinsschlägels wird nach dem Eintheilen, Spicken und Andämpfen in fines herbes ganz zum Einsetzen genommen; zur Farce kommt wie in der vorerwähnten Nr. 3 Bratwurstfüllsel in Anwendung. (S. Abtheil. XIV. Nr. 13 und 19.)

Nr. 10. Feldhühner-Pastete.

Die Zubereitung der Feldhühner zu einer Pastete schließt sich ganz an die Nr. 4 dieser Abtheilung.

Nr. 11. Auerhahn-Pastete.

Wenn ein Auerhahn gereinigt ist, so wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint, dann mit gewürzten Speckstreifen inwendig an den Brüsten und Schlägeln durchzogen und zwei Tage wie der Wildschweinsschlägel in der Nr. 9 dieser Abtheilung marinirt. Nach dieser Zeit wird eine gute und schmackhafte Farce bereitet, wozu alle Ingredienzien kommen, welche zu einer Pasteten-Farce gehören. Mit einem Theile dieser Farce wird der Auerhahn, nachdem er abgetrocknet und gewürzt ist, gefüllt und an seinem Schluße mit einem mit Speck durchzogenem Stückchen Kalbfleisch belegt. So vorgerichtet wird derselbe auf dem Rücken zugenäht und in einer Casserolle mit Butter, Salz, Pfeffer und Wasser dreiviertel gar gedämpft, wonach man ihn erkalten läßt, und wenn dieses erfolgt ist, von dem Faden befreit und in zwei Theile theilt. Die fernere Behandlung im Einsetzen und Backen richtet sich nach der Nr. 4 dieser Abtheilung. Den Fond, welcher bei den Fasanen zu Glace gekocht wird, kann man jedoch von dem Auerhahn nicht gut zur Farce verwenden.

Nr. 12. Schnepfen-Pastete.

Die Bereitung der Schnepfen zu einer Pastete geschieht nach der Nr. 4 dieser Abtheilung, jedoch unterscheidet sich die Farce darin, daß die Eingeweide der Schnepfen, wenn sie von den Mägen befreit sind, mit einem Stückchen Butter einige Minuten in einer Casserolle auf Feuer angeröstet, dann fein zerhackt und unter die Farce gerieben werden. — Auf die nämliche Art werden Beccassinen zu einer Pastete zubereitet.

Nr. 13. Welschen-Pastete.

Da gewöhnlich ein großer Welsch zur Pastete genommen wird, so muß derselbe nachdem er ausgebeint, gefüllt, gedämpft und wieder er-

Digitized by Google

kaltet iſt, in der Mitte der Länge nach geſpalten werden. Im Uebrigen verfährt man damit ganz ſo, wie in der Nr. 4 dieſer Abtheilung*).

Nr. 14. Roulade von Welſch.

Einem Welſchen, wenn er gereinigt und ausgebeint iſt, werden inwendig die Brüſte und Schlägel mit dünnen, langen und gewürzten Speckſtreifen der Länge nach durchzogen, eben ſo werden auch rohe Schinkenſtreifen dazu angewendet. Iſt das Spicken beendigt, ſo wird der Welſch auseinander gelegt und ſeine ganze innere Seite mit etwas feinem Salze, Pfeffer, Nägelchen, Majoran und Muskatnuß beſtreut und mit Kalbfleiſch-Farce einen halben Zoll dick überzogen; nach dieſem werden von Kalbfleiſch, geſottenem Schinken, geſalzener Ochſenzunge und Speck lange, etwas dicke, ſo viel wie möglich viereckige Streifen geſchnitten und nebſt geſchälten Trüffeln und Piſtazien neben einander auf die Farce gelegt. Dieſe Streifen müſſen nach der Länge des Welſchen gelegt und untereinander vertheilt werden, damit nicht eine Fleiſchgattung beiſammen liegt. Ueber dieſe eingelegten Fleiſchſtreifen kommt alsdann eine ganze Farce-Decke. Iſt auf dieſe Art der Welſch gehörig gefüllt, ſo wird er von beiden Seiten zuſammen gehalten und ſeine Rückenhaut zwei Zoll breit übereinander geſchlagen; mit dieſer übereinandergeſchlagenen Seite legt man ihn dann gleich auf eine Serviette, rollt ihn mit Vorſicht in dieſelbe ein, und bindet die Serviette an beiden Enden und in der Mitte in drei gleichen Zwiſchenräumen mit Bindfaden feſt zu, wobei man ſich gleich die Rücken- oder Bruſtſeite marquirt. So vorgerichtet legt man den Welſchen in einen kochenden Sud, welcher aus Bouillon oder Waſſer, Salz, einigen Pfefferkörnern, Nägelchen, Citronenſcheiben, Zwiebeln und Gelberüben, etwas Eſſig, Sellerie und Lauch beſteht und kocht ihn gar. Die Knochen können, wenn ſie zerhauen ſind, mitgekocht werden. Iſt nach ein bis zwei Stunden das Garwerden erfolgt, ſo wird der Welſch mit ſeiner Rücken- oder Bruſtſeite auf ein Blech gelegt, mit einem anderen Bleche bedeckt, hierauf mit einem Gewichte beſchwert und leicht gepreßt, bis er kalt geworden iſt. Nach dem völligen Erkalten wird er aus der Serviette genommen, quer durch in

*) Zur Tafelzeit werden die kalten und langformirten Paſteten quer durch in halb Zoll dicke Stückchen getheilt und dieſe nochmals entzwei geſchnitten, wonach die Stückchen auf eine Platte ſchön angerichtet und mit ſauerer Gelée garnirt werden. — Die Gänſeleber-Paſtete aber wird mit einem großen ſtarken Löffel in Schichten ausgeſtochen und entweder in der Hülle oder auf einer Platte angerichtet, ſervirt.

Digitized by Google

beliebige Stückchen geſchnitten, auf eine Platte angerichtet und rundum mit ſauerer Gelée garnirt. (S. Abth. XIV. Nr. 1, 10 und 13.) Die Bouillon des Welſchen kann, wenn ſie vom Fette befreit, paſſirt und eingekocht iſt, nach Belieben zur Gelée verwendet werden.

Nr. 15. Roulade von Hühnern.

Die ganze Vorrichtung und fernere Behandlung der Hühner zur Roulade ſchließt ſich an die vorhergehende Nummer.

Nr. 16. Roulade von Spanſau.

Wenn eine gut gereinigte Spanſau auf dem Bauche aufgeſchnitten und ausgebeint iſt, ſo wird dieſelbe eben ſo eingelegt wie der Welſch in der Nr. 14 dieſer Abtheilung, nach welcher Nummer ſich auch die fernere Behandlung dieſer Roulade richtet, doch iſt hierbei zu bemerken, daß das dicke Fleiſch an den Schlägeln ſo viel wie möglich abgeſchnitten und nach der Mitte zu gelegt wird. Auch kann eine Spanſau nach dem Einlegen von den Schlägeln nach dem Kopfe zu gerollt werden, wobei jedoch zu beobachten iſt, daß das Fleiſch quer eingelegt werden muß. Zur Farce kann Bratwurſtfüllſel angewendet werden.

Nr. 17. Roulade von Kapaunen.

Bei Bereitung dieſer Roulade wird das nämliche Verfahren in Anwendung gebracht, welches in der Nr. 14 dieſer Abtheilung beſchrieben iſt, nur mit dem Unterſchiede, daß junge Hühner, Kapaunen ꝛc. nicht ſo lange wie ein Welſch zu kochen brauchen. Nach Belieben können auch Trüffeln und Piſtazien bei der Füllung wegbleiben.

Nr. 18. Gefüllter Wildſchweinskopf.

Ein ſolcher wird, nachdem er gebrannt, eine Zeit lang in Waſſer eingeweicht, gut gewaſchen, abgetrocknet, von unten aufgeſchnitten und ausgebeint iſt, zwei bis drei Tage in eine Marinate gelegt, wie der Schweinsſchlägel in der Nr. 9 dieſer Abth. Nach dieſer Zeit wird eine gute gewürzte Farce von Bratwurſtfüllſel bereitet, welche, nebſt denſelben Zuthaten wie bei dem Welſchen in der Nr. 14 dieſer Abth., nach dem Trocknen und Würzen des Kopfes in denſelben eingelegt wird. Die dicken Fleiſchtheile am Halſe können etwas abgeſchnitten und an den Stellen, wo weniger Fleiſch iſt, angebracht werden. Die Zunge kommt, wenn ſie durch Brühen in heißem Waſſer von ihrer Haut gereinigt iſt, wieder an ihren vorigen Platz und wird in die Farce ein-

Digitized by Google

gedrückt. Wenn nun der Kopf gehörig gefüllt iſt, ſo wird er mit Bindfaden zugenäht, in eine Serviette eingewickelt, zugebunden und in einem Sude von Waſſer, Eſſig, ordinärem Weine, Salz, Pfefferkörnern, ganzen Nägelchen, drei bis vier Lorbeerblättern, Wachholderkörnern, Zwiebeln, Gelberüben, Sellerie, Lauch, Peterſilienwurzel und Citronenſcheiben gar gekocht. Nachdem dieſes erfolgt und der Kopf aus ſeinem Sude gelegt iſt, wird er bis zu ſeinem völligen Erkalten leicht gepreßt. — Da ein gefüllter Schweinskopf ſehr viel ausgiebt, ſo wird gewöhnlich bei einer kleineren Tafel nur ein Theil davon in ſchöne Stückchen aufgeſchnitten, welche auf eine Platte angerichtet, mit Gelée garnirt und dann ſervirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 10 und 13.)

Nr. 19. Gänſeleberwurſt.

Eine Schweinsleber wird fein gehackt und nebſt den guten Abfällen von drei bis vier Gänſelebern, nachdem letztere gewaſchen und wie zu einer Paſtete zurecht geſchnitten ſind, durch ein Drahtſieb geſtrichen. Iſt dieſe Farce in eine Schüſſel gelegt, ſo werden zwei Zwiebeln ganz fein geſchnitten, in eine Serviette gelegt, zugehalten und in Waſſer gewaſchen, dann ausgedrückt, mit einem Stückchen Butter einige Minuten hellgelb angeſchwitzt und zu der Leber-Farce gelegt. Hierzu kommt dann noch ein wenig feine Citronenſchale, Majoran, Nägelchen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein halbes Pfund Speck, in Würfel geſchnitten, welche zuvor einige Minuten in Waſſer abgekocht und dann abgeſchüttet werden. Während dieſer Zeit werden die Gänſelebern und einige geſchälte Trüffeln in einer Caſſerolle mehrere Minuten mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz gedämpft, wonach beide Theile, wenn ſie kalt ſind, in Würfel geſchnitten und zu den andern Zuthaten in die Schüſſel gelegt werden. Iſt hierauf das Ganze leicht untereinander gearbeitet, und die Farce in gutem Geſchmacke, ſo wird dieſelbe in große Schweinsdärme gefüllt und oben und unten zugebunden, wonach die Würſte in Bouillon mit Salz langſam gar gekocht, dann kalt gelegt und wenn dieſes erfolgt iſt, in beliebige Stückchen aufgeſchnitten und ſervirt werden.

Nr. 20. Trüffelwurſt.

Ein friſches, mit Fett durchwachſenes, zwei Pfund ſchweres Stück Rindfleiſch, von einem jungen gemäſteten Rinde, wird fein gehackt, durch ein Drahtſieb geſtrichen und in einem Reibſteine gerieben; mit einem Pfund Speck wird ebenſo verfahren, wonach beide Theile recht fein und

Digitized by Google

zart zusammen gerieben werden. Mittlerweile werden schöne schwarze Trüffeln, ungefähr ein Pfund, geschält, gewaschen und mit Butter und Salz einige Minuten bis zum Grade der Genießbarkeit gedämpft. Ist dieses erfolgt, und sind dieselben wieder kalt geworden, so werden sie nebst einem halben Pfund gesottenem Schinken, Ochsenzunge und rohem Speck in Würfel geschnitten und zusammen in einer Schüssel mit der Farce vereinigt, wozu noch das nöthige Salz und Pfeffer, eine Prise Nägelchen, feine Zwiebeln und Muskatnuß gegeben werden. Ist hierauf diese Fülle mit Vorsicht untereinander gearbeitet und in gutem Geschmacke, so wird sie in kleine Rinderdärme gefüllt und oben und unten zugebunden, wonach diese Würste, wie andere von gleicher Größe, eine Zeit lang geräuchert werden. Man kann auch statt zwei Pfund Rindfleisch nur eines nehmen, und statt des andern ein Pfund Schweinefleisch anwenden.

Nr. 21. Preßkopf mit Gelée.

Hierzu wird Schweinefleisch, Ochsenfleisch und gesalzene Ochsenzunge genommen; von ersterer Fleischsorte sind die Kopftheile nebst den Ohren am besten. Wenn nun dieses Fleisch gar gekocht und wieder völlig erkaltet ist, so wird es in nicht zu große und nicht zu kleine Würfel geschnitten; zum Einlegen werden die bei dem Schneiden vorkommenden schwartigen Theile des Schweinefleisches nebst noch einigen andern Stücken Schwarte und einigen Stücken Ochsenfleisch und Ochsenzunge zurückgelegt. Mittlerweile wird ein guter Theil saure Gelée mit einer gehörigen Portion fein geschnittenen Zwiebeln und beinahe halb so viel Estragon-Essig, als es Gelée ist, kurz gekocht; ist dieses beinahe ganz dick, so kommt das würflich geschnittene Fleisch nebst dem nöthigen Salze, Pfeffer, etwas feiner Citronenschale, Nägelchen, Majoran und Muskatnuß dazu, wonach man dieses zusammen noch einige Minuten auf schwachem Kohlenfeuer langsam aufkochen läßt. Ist dann das Ganze in gutem und piquantem Geschmacke, so wird eine Form oder Casserolle mit einer Serviette ausgelegt, in welche diese Fleischmasse nebst den ganz gelassenen Stückchen Fleisch, Zunge und Schwarte lagenweise eingefüllt und zugebunden wird. Wenn nun der Preßkopf völlig erkaltet ist und den gehörigen Grad von Haltbarkeit erlangt hat, so kommt er aus der Casserolle und Serviette und wird in beliebige Stückchen geschnitten, dann auf eine Platte angerichtet und mit Gelée garnirt. (S. Abth. XIV. Nr. 10.) — Das Verhältniß der Fleischtheile ꝛc. zu einem Preßkopf ist folgendes: drei Pfund Schweinefleisch,

Digitized by Google

ein Pfund Ochſenfleiſch, eine Ochſenzunge, eine Maas Gelée, nicht ganz zwei Schoppen Eſtragon-Eſſig und zwei große Zwiebeln.

Nr. 22. Füllung à la Polonaise.

Hierzu wird ein Theil gute, kräftige und gehörig mit Wein vermiſchte ſaure Gelée bereitet, welche, nachdem ſie paſſirt iſt, zur Hälfte eingekocht wird, damit ſich ihr Geſchmack und ihre Kraft verſtärkt. In dieſe noch warme Gelée kommen dann alle mögliche Fleiſcharten, welche zuerſt gar gekocht, vom Fette befreit, abgetrocknet, wieder kalt geworden und dann in große Würfel geſchnitten ſind, wonach man das Ganze umſchwenkt und zuſammen abkühlen läßt. Das Verhältniß des Fleiſches zu der Gelée iſt dieſes, daß die Gelée, wenn die verſchiedenen Fleiſchwürfel in der Caſſerolle ſind, dieſelben beinahe überſpülen muß. Zubereitete Trüffeln und Champignons können auch, wenn ſie in Würfel geſchnitten ſind, dazu angewendet werden. Sollte der Geſchmack, wenn das Ganze abgekühlt iſt, nicht piquant genug ſeyn, ſo kann noch mit ein wenig Salz, Eſſig und Wein nachgeholfen werden. Zur Vorſorge können die nicht geſalzenen Fleiſcharten beim Kochen ein wenig gut geſalzen werden. Dieſe Mélange wird nun, ehe ſie erkaltet iſt, in große gereinigte Schweinsblaſen gefüllt, wonach dieſe zugebunden und aufgehängt werden; iſt hierauf dieſe Füllung gehörig erkaltet, ſo werden davon mit einem ſcharfen Meſſer ſchöne Stücke geſchnitten, auf eine Platte angerichtet, mit Gelée garnirt und zur Tafel ſervirt. Gar gedämpfte Gänſelebern und recht weich gekochte Ochſengaumen können auch zu dieſer Mélange genommen werden.

Digitized by Google

Neunte Abtheilung,

bestehend in Braten.

Nr. 1. Fasanen-Braten.

Die Fasanen werden gleich nach dem sie geschossen sind, ausgezogen und mehrere Tage an einem kühlen Orte aufgehängt, wonach sie gerupft, geputzt, vollends ausgenommen, flammirt, wenn es nöthig ist, ausgewaschen und dann dressirt werden. Hierauf kommen sie in eine Casserolle und werden mit Butter, Speck, Zwiebeln, Gelberüben, Salz und ein wenig Pfeffer auf gelindem Feuer langsam auf allen Seiten dunkelgelb in der Butter und in ihrem Safte gebraten. Nach diesem nimmt man sie aus ihrer Casserolle, worauf ihr Fond von der Hälfte seines Fettes befreit, dann mit noch etwas guter Braten-Jus und brauner Sauce gebunden aufgekocht, hierauf durch eine Serviette passirt und mit dem noch nöthigen Salze versehen wird. Die Fasanen, welche mittlerweile ein wenig ausgekühlt sind, werden von dem Bindfaden befreit, in beliebige Stücke zerlegt, auf eine Platte angerichtet und mit einem Theile ihrer Jus umgossen, wonach sie mit dem extra angerichteten Reste derselben servirt werden. Aufgeschnittene Citronen können auch dazu gegeben werden. Sollten die Fasanen während des Bratens zu heiß gehen, so kommt ein wenig Jus dazu. — Werden aber die Fasanen an einem großen Bratfeuer gebraten, so steckt man sie, nachdem sie dressirt und in Speckscheiben eingebunden sind, an einen gereinigten Spieß und befestigt sie an den Füßen mittelst Bindfaden daran. Während des Umdrehens und Bratens müssen sie öfters mit Butter begossen werden, damit sie sich schön dunkelgelb in ihrem Safte braten. Hierauf werden sie vom Feuer genommen, auf allen Seiten mit dem

Digitized by Google

nöthigen feinen Salze beſtreut und vom Spieße gezogen, nachdem derſelbe an dem Vordertheile mit einem Tuche abgerieben iſt. Die Jus dazu wird dann extra mit etwas brauner Sauce, guter Braten-Jus und dem nöthigen Salze bereitet. Man kann auch die Faſanen, ehe ſie an den Spieß kommen, zuerſt inwendig mit ein wenig Butter, Salz und Pfeffer verſehen. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 6.) — Zum Braten wird nur junges Geflügel genommen, das alte paßt eher zu Ragoûts, als Sautée, Salmy ꝛc. — Der Speck der Spießbraten kann nach Belieben getheilt und auf das angerichtete Geflügel gelegt werden.

Nr. 2. Feldhühner-Braten.

Dieſe werden ebenſo behandelt, wie die Faſanen in der vorhergehenden Nummer; nur mit dem Unterſchiede, daß beim Braten am Spieße auf die Speckſcheiben noch Rebenblätter gelegt und keine Citronen zu dieſem Braten ſervirt werden. — Zur Abwechslung kann man die Brüſte der Feldhühner manchmal ſpicken, wozu meiſtens die im Frühjahre geſchoſſenen Feldhühner, weil dieſe nicht mehr jung ſind, genommen und dann in einer Caſſerolle gebraten werden.

Nr. 3. Haſen-Braten mit Krautſalat.

Die Haſen werden, wenn ſie abgeſtreift und ihre Läufe abgehauen ſind, auf folgende Art zugerichtet: erſtens, ſchneidet man den Kopf, die Büge und Brüſte ab; zweitens ſchneidet man den Schluß auf, und ſchlägt die Röhren im dicken Theile der Schlägel entzwei; drittens häutet man alte Haſen aus, was bei jungen nicht nöthig iſt. Sind die Haſen auf dieſe Art zurecht geſchnitten, ſo werden ſie gewaſchen, geſpickt und nach Belieben einen Tag in Eſſig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Gelberüben und einigen Lorbeerblättern marinirt, oder gleich zubereitet. Will man dieſelben in einer Caſſerolle oder in einem Ofen braten, ſo kommen ſie mit Butter, Speck und den obigen Ingredienzien in ein dazu paſſendes Geſchirr, worin man ſie auf Feuer zuerſt leicht anziehen läßt, dann mit Jus nach und nach auffüllt, zeitweiſe mit ihrem Fond begießt und in ihrem Safte gar bratet und glacirt. Wenn das Glaciren in einer Caſſerolle auf Feuer und nicht in einem heißen Ofen ausgeführt wird, ſo kommt Kohlenfeuer auf den Deckel der Caſſerolle. Wenn die Haſen nun aus ihrem Geſchirre genommen ſind, ſo wird ihr Fond mit etwas brauner Sauce, Eſſig, dem noch nöthigen Salze und guter Braten-Jus aufgekocht und durch eine Serviette paſſirt.

Digitized by Google

Sollen die Hasen aber an einem großen Bratfeuer gebraten werden, so werden sie, wenn man zwei auf einmal an einem Spieße braten will, mittelst einer Dressirnadel und Bindfaden an dem Spieße befestigt, an ihren Hälsen und Schlägeln angebunden, so daß die Schlägel zumeist die Hitze des Feuers erhalten. Sind sie hierauf unter beständigem Umdrehen und zeitweisen Begießen mit Butter in ihrem Safte schön gebraten, so werden sie von dem Feuer genommen mit feinem Salze rundum bestreut und losgeschnitten, und wenn sie einige Minuten abgekühlt sind in beliebige Stückchen getheilt und in ihrer ursprünglichen Gestalt auf eine Platte angerichtet. Wenn man die Hasen am Spieße bratet, so werden sie mit einer extra zubereiteten Jus begossen und mit dem Reste derselben servirt. Die Jus wird aus etwas brauner Sauce, guter Braten-Jus, dem nöthigen Salze und ein wenig Pfeffer bereitet. Der Krautsalat, welcher extra angerichtet zu dem Hasen-Braten servirt wird, wird auf folgende Art zubereitet. Zu zwei bis drei Weißkraut-Köpfen von mittlerer Größe schneidet man ein halbes Pfund Speck in kleine Würfel und röstet diese in einer Casserolle auf Feuer gelbbraun, wonach sie auf einen Durchschlag geschüttet werden. In dem durchgelaufenen Fette wird das Kraut, nachdem es auf einem Hobel fein geschnitten ist, mit etwas Essig, Salz und einer Prise weißem Pfeffer in einer Casserolle auf Feuer gestellt und gar aber nicht zu weich gedämpft. Ist hierauf der Salat ganz kurz und im guten Geschmacke, so wird er angerichtet und mit den gebratenen Speckwürfeln bestreut. (Siehe Abth. XIV. Nr. 2 und 6.*)

Nr. 4. Lerchen-Braten mit Aepfel-Purée.

Wenn die Lerchen gerupft und gereinigt sind, so wird ihnen nur der Magen ausgenommen, dann werden die Klauen an den Beinen ein wenig abgeschnitten und wenn ihnen die Haut von dem Kopfe gezogen ist, die Augen herausgenommen; hierauf werden die unteren Theile der Beine nach innen zu um die Oberschenkel gebogen, das rechte Bein wird dann durch das linke gesteckt, und in das linke wird zuletzt der Kopf durch die Augenhöhle gedrückt. Wenn nun die Lerchen auf diese Art dressirt sind, so werden sie abtheilungsweise an ein Spießchen gesteckt und über einem Kohlenfeuer flammirt. Nach diesem kommen sie in eine Casserolle neben einander und werden mit Butter, Speck, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Gelberübe gebraten, wobei man nach und nach

*) Die alten Hasen werden besser zu Ragout als zu Braten verwendet.

Digitized by Google

etwas Jus auffüllt. Wenn die Lerchen gebraten und aus ihrem Fond gelegt ſind, ſo wird letzterer mit etwas brauner Sauce, guter Braten-Jus und dem noch nöthigen Salze aufgekocht und durch eine Serviette paſſirt. — Werden aber die Lerchen an einem Bratfeuer gebraten, ſo ſteckt man dieſelben unter ihrem Rückknochen durch an kleine ſilberne Spießchen, wobei zwiſchen jede ein kleines, viereckig geſchnittenes, dünnes Stückchen Speck kommt. Hat man auf dieſe Weiſe mehrere ſolcher kleiner Spießchen vollgeſteckt, ſo werden ſie mit Bindfaden an einen großen Bratſpieß befeſtigt, an das Feuer angelegt und unter beſtändigem Umdrehen und öftern Begießen mit Butter in ihrem Safte gebraten, wonach ſie von dem Feuer genommen, rundum mit feinem Salze beſtreut, von den Spießchen abgezogen, auf eine Platte gelegt und mit in Butter braun geröſtetem Reibbrode von Milchbrod überdeckt werden. Das Anrichten mit geröſtetem Brod wird auch bei erſterer Zubereitungsart beobachtet. Hierauf bereitet man von brauner Sauce, guter Braten-Jus und etwas Salz eine Jus, wovon ein Theil über die angerichteten Lerchen gegoſſen und der Reſt in einer Saucière dazu ſervirt wird. Den Speck kann man nach Belieben bei dem Anrichten weglaſſen. Das dazu gehörige Aepfel-Purée wird auf folgende Art bereitet: Die Aepfel werden geſchält, zerſchnitten, von ihren Kerngehäuſen befreit in einer Caſſerolle mit dem nöthigen Zucker, einem Stückchen Butter und einem Glaſe Wein gar gedämpft, dann durch ein reines Haarſieb geſtrichen, angerichtet, oben glatt geſtrichen, mit Zucker beſtreut und mit einem glühenden Eiſen glacirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 2 und 6.) — Man kann auch ein Stückchen ganzen Zimmt und etwas Citronenſchale mit den Aepfeln dämpfen.

Nr. 5. Hammels-Braten mit Bohnenſalat.

Ein altgeſchlachteter Hammelsſchlägel wird auf beiden Seiten mit der Fläche eines Hackmeſſers geklopft, an dem Schlußknochen durchgehauen, dann an der Gelenkflechſe durchſchnitten und zwei Zoll lang unten von dem Gewerbe an von dem Knochen befreit. Nach dieſer Vorrichtung wird er gewaſchen, auf einer Serviette abgetrocknet und in einer mit ihrem Deckel feſt zuſchließenden Caſſerolle mit Butter, Salz, Pfeffer, einer Zwiebel und Gelberübe oben und unten dunkelgelb angebraten. Man gießt dann gehörig Jus dazu, wendet den Schlägel, deckt den Deckel wieder feſt auf das Geſchirr und läßt ihn in einem heißen Ofen beinahe weich werden, wonach man ihn nochmals umwendet und unverdeckt unter öfterem Begießen mit ſeiner Jus vollends weich

Digitized by Google

werden und eine schöne Couleur nehmen läßt. Wenn hierauf der Braten aus seinem Fond genommen ist, so wird von letzterem das Fett bis auf ein weniges abgeschüttet, und der Fond mit einem Theil guter Braten-Jus und brauner Sauce nebst dem noch nöthigen Salze aufgekocht und durch eine Serviette passirt*). Ist nun der Braten nebst seiner Jus gehörig zubereitet, so wird ersterer, wenn er ein wenig abgekühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten, auf eine Platte gelegt, mit einem Theile der Sauce begossen und nebst dem Reste der Jus und dem Bohnensalat servirt. — Die Zubereitung des Salats ist folgende: Kleine dürre weiße Bohnen werden mit Wasser langsam weich gekocht, dann abgeschüttet und nachdem sie gut abgelaufen sind, mit dem nöthigen Oel, Essig, Salz, weißen Pfeffer und ein wenig feiner Zwiebel umschwenkt und zu dem Hammels-Braten servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 6.) — Der Hammelsschlägel kann auch vor dem Braten mit Knoblauch gespickt werden.

Nr. 6. Welschen-Braten.

Mit diesem beobachtet man das nämliche Verfahren im Braten wie bei den Fasanen in der Nummer 1 dieser Abtheilung. Die Behandlungsweise des Welschen unterscheidet sich jedoch darin, daß wenn große und starke schon etwas alte Welschen an einem Bratfeuer gebraten werden, dieselben nach dem Anstecken an den Spieß in Butterpapier eingebunden werden, welches erst einige Minuten vor dem völligen Garwerden abgeschnitten wird. Auch werden zu den Welschen keine Citronen servirt. Das bloße Anbinden der Füße der großen Welschen an den Spieß ist keine hinreichende Befestigung bis zum völligen Garwerden; es muß demnach ein kleines starkes Spießchen über den Rücken derselben gebogen und oben und unten fest gebunden werden, damit sie fest angeschnürt sind. Auf das Butterpapier, bevor es um die Welschen kommt, kann auch ein wenig feines Salz gestreut werden.

Nr. 7. Kapaunen-Braten.

Die Behandlung der jungen Kapaunen schließt sich an die der Fasanen in der Nr. 1 dieser Abtheilung, und die der älteren an jene des großen Welschen in der vorhergehenden Nummer. Werden letz-

*) Die Braten-Jus müssen, wenn sie beendigt und passirt sind, noch einige Minuten von der Seite kochen, wobei sie von den noch vorhandenen Schaumtheilen befreit und klar und rein gekocht werden.

Digitized by Google

tere gedämpft, ſo wird keine Jus dazu angewendet. Dieſelben werden, wenn ſie feſt zugedeckt ſind und auf ſchwachem Feuer ſtehen auch in der Butter gut. Das Zubereiten der Jus zu den Spießbraten richtet ſich nach den vorhergehenden Nummern.

Nr. 8. Junge Hühner-Braten.

Die Zubereitung der jungen Hühner im Braten richtet ſich nach den beiden vorhergehenden Nummern.

Nr. 9. Poulardes-Braten.

Dieſelben werden ebenfalls nach der in den beiden vorhergehenden Nummern beſchriebenen Art bereitet.

Nr. 10. Ochſen-Filet-Braten.

Das Ochſen-Filet wird, wenn es aus ſeinen Knochen geſchnitten iſt, auf der Fettſeite zwei Zoll breit der Länge nach ausgehäutet, geſpickt und einen Tag in Eſſig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Gelberüben, einigen Lorbeerblättern und Nägelchen, Eſtragonkraut und andern ähnlichen Kräutern marinirt. Nach dieſem wird durch den unteren Theil desſelben der Länge nach ein Spießchen geſteckt, damit das Filet oben und unten an einen großen Bratſpieß gebunden werden kann. Bevor es an das Bratfeuer angelegt wird, muß es mit Butterpapier umwickelt werden. Wenn das Filet beinahe gut iſt, wird das Butterpapier abgeſchnitten, wonach das Braten noch ſo lange fortgeſetzt wird, bis das Filet eine ſchöne Couleur hat und in ſeinem Safte gar iſt. Iſt dieſes erfolgt, ſo wird das Filet von dem Feuer genommen, rundum mit feinem Salze beſtreut und von dem großen und kleinen Spieße losgemacht. Die Jus dazu wird aus brauner Sauce, guter Braten-Jus, dem nöthigen Salze, einer Priſe Pfeffer und ein wenig Eſſig bereitet. — Wird das Filet aber in einem Ofen gebraten oder gedämpft, ſo läßt man es in einem paſſenden Geſchirre mit Butter, Speck, dem nöthigen Salze und Pfeffer, einer Zwiebel, Gelberübe, etwas Eſſig und einem Lorbeerblatte auf Feuer anziehen, wonach es mit Jus verſehen, in einen Ofen geſtellt, und unter zeitweiſem Begießen mit ſeinem Fond ſchön glacirt und in ſeinem Safte gar gebraten wird. Der Fond wird hierauf, wenn die Hälfte ſeines Fettes abgeſchüttet iſt, mit etwas brauner Sauce, Jus und noch ein wenig Eſſig aufgekocht, dann mit dem noch nöthigen Salze verſehen und durch eine Serviette paſſirt. Iſt das Filet in ſchöne Stückchen geſchnitten angerichtet, ſo wird es mit einem

Digitized by Google

Theile ſeiner Sauce übergoſſen und nebſt dem Reſte derſelben extra in einer Saucière angerichtet, ſervirt.*) (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 6.)

Nr. 11. Rehziemer-Braten.

Wenn ein Rehziemer gewaſchen, abgetrocknet, auf beiden Oberthei-len ausgehäutet und geſpickt iſt, ſo wird er wie das Filet in der vor-hergehenden Nummer einen Tag marinirt, nach dieſer Zeit und wenn der Ziemer am Spieße gebraten werden ſoll, ſteckt man zwei ſtarke Spießchen feſt in die Rückgrathöhlungen desſelben und bindet ihn in die Mitte eines großen Bratſpießes feſt an; der Gratknochen wird mittelſt einer Dreſſir-nadel mit einem Stück Bindfaden durchzogen, ebenfalls feſt an den Spieß geſchnürt, hierauf wird der Ziemer mit Butterpapier umwickelt, und dieſes mit Bindfaden befeſtigt. So vorgerichtet, legt man ihn an ein großes Bratfeuer an, an welchem er unter beſtändigem Umdrehen und zeitweiſem Begießen mit Butter in ſeinem Safte gebraten wird. — Das Dämpfen und Braten des Rehziemers in einem Ofen ſowie die Bereitung ſeiner Jus richtet ſich ganz nach der vorhergehenden Num-mer. — Das Ziemerfleiſch wird, nachdem es ein wenig abgekühlt iſt, von dem Grate auf beiden Seiten abgeſchnitten und in beliebige Theile getheilt, welche dann nochmals in kleinere Stückchen geſchnitten und in ſchöner Lage auf eine Platte angerichtet werden.

Nr. 12. Hirſchziemer-Braten.

Die Zubereitung eines Hirſchziemers als Braten ſchließt ſich an die vorhergehende Nummer.

---

*) Alle Spießbraten müſſen während des Bratens mit einer Pfanne, welche in ihrer Mitte eine kleine Vertiefung hat, mit Butter unter-terſtellt ſeyn, und mit einem extra dazu beſtimmten Löffel, welcher an der einen Seite ganz und an der andern Seite durchlöchert iſt, alle paar Minuten, bis ſie gar ſind, begoſſen werden. Das zum Spießbraten beſtimmte Geflügel wird, nachdem es dreſſirt iſt, mit Butter, Salz und ein wenig Pfeffer inwendig aſſaiſonirt. Wenn große und beſonders ſchon ein wenig alte Geflügel- und Fleiſch-Arten an einem Spieße gebraten werden ſollen, ſo kann man ſie bis bei-nahe zum Garwerden mit ſalzbeſtreutem Butterpapier umbinden. — Alles Fleiſch, welches an einem Spieße gebraten iſt, ſoll nicht gleich, wenn es von dem Feuer kommt, angeſchnitten werden, ſondern das Tranchiren ſoll erſt nach einigen Minuten langem Abkühlen vorge-nommen werden.

Digitized by Google

Nr. 13. Rehkeule-Braten.

Wenn eine Rehkeule ein wenig geklopft, dann gewaſchen und abgetrocknet iſt, ſo wird der Schlußknochen herausgeſchnitten und hinten einen Zoll breit vom Fleiſche an abgehauen; dieſes kleine Stückchen Knochen muß an dem Schluſſe bleiben, damit die Rehkeule bei dem Braten eine ſchöne Façon behält; nach dieſem wird die Gelenkflechſe entzwei geſchnitten und unten ein Stückchen von dem Gewerbeknochen abgehauen; iſt dieſe Vorrichtung beendigt, ſo wird die Keule oben ausgehäutet, geſpickt und marinirt, dann unten dicht an der Röhre vorbei mit einem Spießchen durchſtochen und an einen großen Bratſpieß mit Bindfaden befeſtigt. Die fernere Behandlung am Spieße ſowie die Bereitung einer Rehkeule durch Dämpfen und im Ofen ſchließt ſich an die Nummern 10 und 11 dieſer Abtheilung. — Wenn die Braten-Jus zu Spießbraten ohne Fett iſt, ſo muß ein wenig heißgemachte Butter dazu angewendet werden, damit ſie zart wird.

Nr. 14. Hirſchkeule-Braten.

Die Zubereitung derſelben ſchließt ſich genau an die vorhergehende Nummer*). — Die Hirſchkeule, welche gewöhnlich ſehr groß iſt, wird beſſer vor dem Spicken in drei Theile getheilt, nämlich in das Fricandeau, die Schale und die Nuß, wobei das Jarret an der Schale bleibt und die Röhre und der Schlußknochen wegfallen.

Nr. 15. Geſpickter Auerhahn-Braten.

Die Brüſte eines Auerhahns werden, nachdem er völlig gereinigt und dreſſirt iſt, der Länge nach mit dünnen Speckſtreifen durchzogen, nach dieſem kommt er in eine mit ihrem Deckel feſt zuſchließende Caſſerolle und wird in Butter mit Zwiebel, Gelberübe, Salz, Pfeffer und Speck auf gelindem Feuer auf allen Seiten braun angebraten. Iſt dieſes erfolgt, ſo wird derſelbe mit leichter Jus verſehen, feſt zugedeckt und in einem heißen Ofen beinahe weich gebraten, wonach man ihn aufdeckt, zeitweiſe mit ſeinem kurzen Fond begießt, vollends gar werden und ſchöne Couleur nehmen läßt. Hierauf wird er aus der Caſſerolle genommen, ſein Fond zur Hälfte vom Fette befreit und mit noch etwas guter Braten-Jus und brauner Sauce**) aufgekocht, mit dem

*) Das Fett einer Hirſchkeule muß nach dem Braten oder Dämpfen rein von dem Fond abgeſchöpft werden.

**) Man kann die Braten-Jus auch ohne braune Sauce bereiten, in welchem Falle ſie aber beſonders kräftig ſein muß.

Digitized by Google

noch nöthigen Salze verſehen und durch eine Serviette paſſirt. Iſt alsdann der Auerhahn tranchirt und auf eine Platte angerichtet, ſo wird er mit einem Theile ſeiner Jus übergoſſen und nebſt dem Reſte derſelben ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 6.)

Nr. 16. Gänſe-Braten mit Kaſtanien gefüllt.

Wenn eine Gans rein geputzt, flammirt, ausgenommen, ausgewaſchen und von den unteren Beintheilen, dem Halſe und den Flügeln befreit iſt, ſo wird ſie am Schluße mittelſt einer Dreſſir-Nadel mit feinem Bindfaden zugenäht und durch die Halsöffnung mit Kaſtanien gefüllt. Letztere werden, wenn ſie wie in der Abtheilung II. Nr. 26 gereinigt, gekocht und mit dem nöthigen Salze und Pfeffer verſehen ſind, noch mit etwas fines herbes, Majoran, rappirtem Speck und wenn ſie beinahe ganz abgekühlt ſind, mit der feingehackten Gänſeleber vermiſcht. Iſt das Füllen beendigt, ſo wird die Gans auch oben zugenäht, hierauf mit Bindfaden dreſſirt und in einer mit ihrem Deckel feſt zuſchließenden Caſſerolle in Butter, mit Zwiebel, Gelberübe, Salz und Pfeffer auf ſchwachem Feuer auf allen Seiten dunkelgelb angebraten, wonach ſie mit Jus verſehen, feſt zugedeckt, in einen heißen Ofen geſtellt und wenn ſie beinahe weich iſt, wieder aufgedeckt und unter zeitweiſem Begießen mit ihrem Fond vollends in ſchöner dunkelbrauner Couleur gar gebraten wird. Hierauf nimmt man die Gans aus ihrem Fond, befreit denſelben von der Hälfte ſeines Fettes und bereitet ihn wie in den vorhergehenden Nummern zur Jus. Die Gans wird hierauf ſchön tranchirt und auf die eine Seite der Platte angerichtet; auf die andere Seite dicht neben den Braten kommt die Kaſtanien-Fülle, wonach die Gans mit einem Theile ihrer Jus übergoſſen und nebſt dem Reſte derſelben in einer Saucière, ſervirt wird. Ganz junge Gänſe können ungefüllt auch an dem Spieße gebraten werden; nach Belieben kann man ſie auch gefüllt anlegen. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 6 und 19.)

Nr. 17. Spanfau-Braten gefüllt.

Eine Spanfau wird, nachdem ſie gereinigt, gewaſchen und abgetrocknet iſt, mit einer gut zubereiteten Farce von Bratwurſtfüllſel gefüllt, womit man außer fines herbes, Salz und Pfeffer ꝛc. auch noch eine Priſe Nägelchen, Majoran, Muskatnuß und die fein gehackte Leber derſelben vermiſcht. Hierauf wird ſie mittelſt einer Dreſſirnadel mit Bindfaden zugenäht, und mit einem kleinen Spießchen durch die Vorderbeine an den Klauen und durch die Bruſtſpitze durchſtochen und aufge-

Digitized by Google

zäunt, auf gleiche Weise wird auch an den Hinterbeinen durch Einstecken eines Spießchens durch die Bauchtheile an die Klauen verfahren. So vorbereitet kann die Spanfau nun entweder auf einen Rost befestigt oder auf ein langes passendes Randgeschirr gelegt und unter Bestreichung mit gutem Oel oder auch mit Butter in einem heißen Ofen gebraten werden. Eine Stunde ist gewöhnlich hinreichend, um dieselbe gar zu braten. Die Behandlung während des Bratens geschieht auf folgende Art. Wenn die Spanfau zehn Minuten im Ofen steht, so wird sie hervorgezogen, mit einem trocknen Tuche durchaus abgerieben und mit Oel bestrichen; das Bestreichen wird dann so lange zeitweise wiederholt, bis die Spanfau gar ist und eine dunkelbraune harte Kruste hat; ihre Ohren werden, nachdem sie ein wenig Couleur haben, mit Papier bedeckt. Ein gleiches Verfahren wird beobachtet, wenn eine Spanfau am Spieße gebraten wird. Gewöhnlich wird sie in diesem Falle nicht gefüllt; wenn sie angesteckt ist, wird sie mit einer Dressirnadel und Bindfaden auf der Mitte des Rückens am Grate durchfahren, und nachdem auf dem Rücken ein reines Stückchen Holz unter den Bindfaden gelegt ist, im Bauche zusammen gebunden und an den Spieß geschnürt. Nach diesem wird ein dünnes starkes Spießchen zum Halsschnitte eingesteckt, auf derselben Seite über die zwei Querspießchen gebogen und hinten an den großen Bratspieß fest gebunden. Das Anschnüren durch den Rücken wird auch beim Braten auf dem Roste angewendet, in welchem Falle, wenn die Spanfau auf dem Roste befestigt ist, des Abtropfens wegen ein Geschirr untergestellt werden muß. Ist die Spanfau auf die eine oder die andere Art gebraten, so wird dieselbe, wenn sie auf ein Brett gelegt ist, sogleich am Halse eingeschnitten, damit der Dunst herausströmt, welches bezweckt, daß die Kruste nicht so leicht weich wird. Hierauf wird sie gespalten, in beliebige Stücke geschnitten, angerichtet und mit einer extra zubereiteten Jus, welche in eine Saucière kommt, servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 13.) — Sollten sich während des Bratens auf der Haut Blasen zeigen, so werden diese schnell aufgestochen.

Nr. 18. Gespickter und marinirter Kalbsbraten.

Wenn ein Kalbsschlägel eben so wie der Hammelsschlägel in der Nr. 5 dieser Abtheilung zugerichtet ist, so wird er des bessern Spickens wegen drei bis vier Minuten in kochendem Wasser gesteift, dann abgekühlt und oben schön gespickt, wonach er wie das Ochsen-Filet in der Nr. 10 dieser Abtheilung marinirt wird. Ist dieses geschehen, so kann er wie die Rehkeule in der Nr. 13 dieser Abtheilung an einen Brat-

Digitized by Google

ſpieß befeſtigt und an einem Bratfeuer gebraten werden; oder man ſtellt ihn in einer flachen Caſſerolle mit Butter, Zwiebeln, Gelberübe, Salz, Pfeffer, Nägelchen, einem Lorbeerblatte, etwas Speck und Eſſig auf Feuer und läßt ihn anziehen, wonach er mit Jus verſehen in einem heißen Ofen unter zeitweiſem Begießen mit ſeinem Fond ſchön glacirt und in ſeinem Safte gar gebraten wird. Das fernere Verfahren ſchließt ſich an die Nr. 10 dieſer Abtheilung. (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 6.)

Nr. 19. Schnepfenbraten.

Das Zurichten, Dreſſiren, Dämpfen und Schneiden ſowie die Zubereitung der Eingeweide der Schnepfen iſt ganz ausführlich in der Abtheilung VII. Nr. 23 beſchrieben, nur wird ſtatt Sauce Jus aus ihrem Fond gemacht, deren Zubereitung in den vorhergehenden Nummern angegeben iſt. — Sollen die Schnepfen an einem Bratfeuer gebraten werden, ſo iſt ihre Behandlung aus der Nr. 1 dieſer Abtheilung zu erſehen. — Die Zubereitung der Beccaſinen ſchließt ſich an die der Schnepfen.

Nr. 20. Kalbsnierenbraten.

An dem Nierenbratenſtücke werden die Rippen entzwei geſchlagen, der Rückenknochen wird unten abgeſchärft und das Fleiſch geklopft, gewaſchen, abgetrocknet, hierauf in einer Caſſerolle mit Butter, Zwiebeln, Gelberübe, dem nöthigen Salze und Pfeffer auf beiden Seiten gelb angebraten, und nach dieſem mit der oberen Seite unten liegend nebſt ein wenig Jus in einen heißen Ofen geſtellt. Iſt der Braten beinahe gar, ſo wird er gewendet und unter zeitweiſem Begießen mit ſeinem kurzen Fond ſchön glacirt und vollends gar gebraten. Die Jus wird dann wie in den vorhergehenden Nummern zubereitet.

Nr. 21. Gefüllter Kalbsbruſtbraten.

Eine Kalbsbruſt wird entweder ausgebeint oder mit ihren Rippen gebraten. In beiden Fällen aber wird ſie von dem kleinen Bruſtknochen befreit, dann geklopft, gewaſchen, abgetrocknet, aufgeſchnitten und untergriffen. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird aus drei Milchbroden und vier Eiern nebſt einem Stückchen Butter, etwas fines herbes, dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer eine Panade bereitet, womit die Bruſt gefüllt, dann zugenäht und auf die nämliche Art wie der Nierenbraten in der vorhergehenden Nummer gebraten wird. Die Bruſt kann auch der Länge nach geſpickt und dann gebraten werden; iſt dieſes der Fall,

Digitized by Google

ſo wird ſie nach dem Füllen fünf Minuten in kochende Bouillon oder Waſſer gelegt und geſteift, dann in friſchem Waſſer abgekühlt, geſpickt und wie das Fricandeau in der Abth. VII. Nr. 31 gedämpft. (S. Abth. XIV. Nr. 2, 13 und 19.) Die Zubereitung der Jus ſchließt ſich an die vorhergehenden Nummern.

Nr. 22. Gefüllter Taubenbraten.

Wenn junge Tauben ausgenommen und gereinigt ſind, ſo wird ihr Bruſtknochen eingeſchnitten, und ihre Bruſthaut untergriffen, hierauf werden ſie ganz gelinde flammirt, von den Hälſen, Flügeln und Klauen befreit, gewaſchen, abgetrocknet und in ihre Brüſte mit einer abgerührten Panade wie jene in der vorhergehenden Nummer gefüllt, hierauf dreſſirt und in einer Caſſerolle in Butter mit Zwiebel, Gelberübe, dem nöthigen Salze und ein wenig Pfeffer auf allen Seiten dunkelgelb gebraten. Während des Bratens kann zeitweiſe ein wenig Jus aufgefüllt werden. Wenn die Tauben aus ihrem Fond genommen ſind, und dieſer mit Jus, etwas brauner Sauce und dem noch nöthigen Salze aufgekocht und paſſirt iſt, ſo werden ſie von ihren Dreſſirfäden befreit, in der Mitte geſpalten, dann angerichtet und mit einem Theile ihrer Jus auf der Platte begoſſen, wonach ſie nebſt dem Reſte ihrer Jus in einer Saucière, ſervirt werden (S. Abth. XIV. Nr. 2 und 6.)

Nr. 23. Hammelsbraten en Gibier.

Die Behandlung eines Hammelsſchlägels nach Wildart ſchließt ſich an die Nr. 13 dieſer Abtheilung.

Nr. 24. Kammsziemerbraten.

Die Behandlung eines ſolchen Ziemers kann aus der Nr. 11 dieſer Abtheilung erſehen werden.

Nr. 25. Marinirtes Schweins-Carré gebraten.

Ein Rippenſtück wird unten an dem Gratknochen ein wenig abgeſchärft und wie das Filet in der Nr. 10 dieſer Abtheilung marinirt, dann auf die nämliche Art wie das im Ofen gebratene Filet in derſelben Nummer zubereitet; doch kann das Schweins-Carré ein bis zweimal in ſeinem Fond gewendet werden. Die fernere Behandlung desſelben nach dem Braten ſchließt ſich ebenfalls an vorbenannte Nummer.

Digitized by Google

Nr. 26. Junger Wildschweinsziemer gebraten (Marcassin).

Das Braten dieses Wildpretstückes am Spieße sowie im Ofen kann aus den Nr. 10 und 11 dieser Abtheilung ersehen werden, an welche sich auch das Vorrichten, Schneiden und Anrichten schließt.

Nr. 27. Wildschweinsziemer gebraten (Sanglier).

Ein solcher Ziemer wird auf den Seiten mit der Fläche eines Hackmessers geklopft, dann gewaschen, abgetrocknet, ausgehäutet, gespickt und mehrere Tage gut marinirt, wonach er sowohl beim Braten am Spieße als in einem Ofen gut mit Butterpapier bedeckt werden muß, wobei man besonders darauf zu sehen hat, daß das Fleisch in seinem ganzen Safte bleibt. Die genauere Behandlung dieses Bratens kann ebenfalls aus den Nr. 10 und 11 dieser Abtheilung ersehen werden.

Nr. 28. Wildschweinskeule gebraten.

Wenn eine Wildschweinskeule zugerichtet, geklopft und gewaschen ist, so wird sie auf der unteren Seite mit dicken Speckstreifen durchzogen, dann oben ausgehäutet und fein gespickt, wonach sie mehrere Tage gut marinirt und hierauf wie das Filet Nr. 10 dieser Abtheilung im Ofen gebraten und beendigt wird. Da dieses Fleisch gewöhnlich sehr lange in der Hitze seyn muß, um gehörig gar zu werden, so deckt man, um das zu schnelle Braunwerden zu verhüten, entweder Papier oder bei einer Casserolle einen Deckel darauf. Diese Regel ist auch bei allen übrigen großen Ofenbraten zu beobachten.*) Wenn eine Wildschweinskeule sehr groß ist, so kann man sich in Betreff des Theilens nach der Nr. 14 dieser Abtheilung richten.

Nr. 29. Entenbraten mit Kastanien gefüllt.

Die ganze Behandlung dieses Bratens richtet sich genau nach der Nr. 16 dieser Abtheilung.

Nr. 30. Gefüllter junge Hühnerbraten.

Junge Hühner werden im Füllen und Braten ebenso behandelt wie die gefüllten Tauben in der Nr. 22 dieser Abtheilung.

*) Wenn große Spießbraten ihre nöthige Couleur haben, aber noch nicht ganz durchaus gar sind, so wird zwischen diese und das Feuer der dazu bestimmte Schirm gestellt, vor welchem dann die Braten bis zum völligen Garwerden langsam fortgebraten werden.

Digitized by Google

Zehnte Abtheilung,

bestehend in süßen Gelées und Kaltschalen.

Nr. 1. Orangen-Gelée.

Auf einem Stück Zucker von drei Viertelpfund wird die gelbe Schale von zwei Orangen abgerieben, wonach dieser Zucker mit zwei Schoppen Wasser und einem Eyweiß in einer Casserolle auf Feuer gestellt, und unter zeitweisem Umrühren hellgekocht wird. Ist dieses erfolgt und hat der Zucker eine zeitlang gekocht, so wird er abgeschäumt und wenn er gehörig eingekocht ist, durch eine feine Serviette in eine Schüssel passirt. Ist dieses beendigt, so werden zwei schöne Orangen an ihrer Stielseite mit einem kleinen runden und scharfen Ausstecher eingestochen und rein ausgehohlt. Dieser Saft wird nebst dem Safte von den beiden abgeriebenen Orangen durch ein Sieb passirt und mit Stand von sechs bis acht Füßen hell gemacht. Wenn nun dieser Stand ebenfalls gehörig eingekocht ist, so wird er durch eine Serviette zu dem Zucker passirt. Diese beiden Theile werden nach dem Abkühlen mit einem viertel Schoppen gutem Arrak und einem halben Schoppen rothem Weine vereinigt. Ist die Gelée hierauf in gutem Geschmacke und durch eine Probe, wenn nämlich ein kleiner Theil derselben kalt gestellt wird, nicht zu fest, in welchem Falle man noch mit etwas weißem Weine nachhelfen muß, so gießt man die beiden Orangen, wenn sie fest gestellt sind, damit voll, und die übrige in eine dazu passende Gelée-Form. Hat nach mehreren Stunden die Gelée, in einem Keller oder auf Eis stehend, den gehörigen Grad der Haltbarkeit erreicht, so wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann schnell mit einer Platte bedeckt und auf dieselbe gestürzt. Die gefüllten Orangen

Digitized by Google

werden alsdann, wenn die Gelée darin geſtanden iſt, eine jede in vier Theile geſchnitten und um die geſtürzte Gelée gelegt. (S. Abth. XIV. Nr. 11 und 12.) — (Kommt ein Gelée auf Eis zu ſtehen, ſo muß ſie, wenn ſie in gehörigem Grade feſt iſt, gleich davon geſtellt werden; iſt ſie aber ſehr fein, ſo kann ſie aus Vorſicht bis zur Anrichtzeit darauf ſtehen bleiben). *)

Nr. 2. Marasquino-Gelée.

Eine wie in der vorhergehenden Nummer gemachte Zuſammenſetzung von Stand und Zucker wird nach dem Abkühlen mit einem Schoppen Marasquino und einem viertel Schoppen Arrak vereinigt, dieſe Gelée muß ſo viel wie möglich weiß ſeyn, weil dieſe Farbe ihre Schönheit iſt. Die fernere Behandlung im Einfüllen in eine Form, im Stürzen und Anrichten, kann aus der vorhergehenden Nummer erſehen werden. Zu dieſer Gelée wird etwas weniger Zucker genommen, weil der Marasquino ſehr ſüß iſt.

Nr. 3. Erdbeeren-Gelée.

Man läßt eine Maaß Erdbeeren, einen Schoppen weißen und einen Schoppen rothen Wein, ein halbes Pfund Zucker, etwas ganze Citronenſchale und Zimmet in einem Topfe drei bis vier Tage zugebunden ſtehen. Nach dieſer Zeit ſchüttet man das Ganze auf eine aufgeſpannte Serviette und läßt den Wein durchlaufen; kommt derſelbe nicht gleich hell, ſo gießt man ihn nochmals auf, bis er klar durchgelaufen iſt. Dieſer Wein wird dann mit einem halben Pfund geklärtem Zucker und dem ebenfalls hellgekochten Stande von ſechs bis acht Füßen verſetzt; iſt dieſes beendigt, ſo wird in eine dazu beſtimmte Form ein

*) Den geklärten ſüßen Gelée-Stand und ebenſo den Zucker, läßt man gewöhnlich noch von der Seite ein wenig einkochen, damit beide Theile ſubſtantiöſer werden, wonach ſie dann erſt vereinigt werden. — Wenn die Gelées den nöthigen Grad ihrer Haltbarkeit erreicht haben, ſo werden die Formen ſchnell in heißes Waſſer getaucht, mit einer Platte bedeckt und gleich gewendet, wonach man die Formen mit Vorſicht davon abnimmt. Dieſes Verfahren gilt für alle Gelées. — Bei Gelées die ohne ſüße Liqueurs gemacht werden, rechnet man zu Stand von ſechs bis acht Füßen, dreiviertel oder auch ein Pfund Zucker; aber bei Gelées die mit ſüßen Liqueuren bereitet werden, braucht man nach Verhältniß nicht ſo viel Zucker zu nehmen.

Digitized by Google

wenig von dieſer Gelée gegoſſen, und wenn dieſe anfängt feſt zu werden, ſo kommt eine Lage ſchöne friſche Erdbeeren darauf, ſo daß eine neben der anderen liegt und dabei rundum am Rande ein halb Zoll breiter leerer Raum bleibt. Iſt dieſe Lage feſt geworden, ſo kommt einen Zoll hoch Gelée darauf, wonach mit dem Einſetzen der Erdbeeren und der Gelée lagenweiſe fortgefahren wird, bis die Form völlig ausgefüllt iſt. Auch kann man nach der erſten Lage Erdbeeren, die Form gänzlich mit Gelée ausfüllen. (S. Abth. XIV. Nr. 11 u. 12.) Soll aber eine Gelée von Früchten dieſer Art ſchneller bereitet werden, ſo müſſen dieſe zerſtoßen und mit Wein, Citronenſaft und Eiweiß auf Feuer geklärt werden; nachdem dieſes erfolgt iſt, werden ſie auf eine aufgeſpannte Serviette geſchüttet, wonach ihr durchgelaufener Saft mit Stand, Zucker und noch etwas friſchem Weine verſetzt wird.

Nr. 4. Himbeeren-Gelée.

Die Behandlung derſelben ſchließt ſich an die vorhergehende Nummer; gewöhnlich werden aber hierbei keine Himbeeren in die Gelée eingeſetzt.

Nr. 5. Gelée mit Blanc-manger marmorée.

Mit dreiviertel Pfund geklärtem Zucker, und dem Stande von ſechs bis acht Füßen nebſt einer Flaſche gutem weißen Wein ſetzt man eine weder zu feſte noch zu feine Gelée zuſammen, wonach dieſelbe in ihrer Haltbarkeit und in ihrem Geſchmacke unterſucht wird. Nachdem dieſe Gelée beendigt iſt, läßt man verſchiedenartig gefärbtes Blancmanger, in ſo vielen flachen Geſchirren als es Farben ſind, einen halben Zoll hoch aufgegoſſen, feſt werden. Wenn dieſes erfolgt iſt, ſo wird ein wenig Gelée in eine Form gegoſſen, und wenn dieſe feſt geworden iſt, ſchneidet man das Blanc-manger in paſſende Stückchen und ſchließt es lagenweiſe bis zur Ausfüllung der Form in die nach und nach aufgegoſſene und geſtandene Gelée ein. — Die Geſchirre der Blancs-manger dürfen ganz dünn mit feinem Oel beſtrichen werden. (S. Abth. XII. Nr. 12 und Abth. XIV. Nr. 11 u. 12.)

Nr. 6. Gelée mit Sauerach.

Zu gehörig vorbereitetem geklärtem Gelée-Stande von ſechs bis acht Füßen kommt ein halber Schoppen Sauerach und ein Schoppen weißer Wein. Dieſes zuſammen wird in einer Caſſerolle auf Feuer mit vier bis fünf zerſchlagenen Eiweißen nochmals hell gekocht, hierauf

Digitized by Google

durch eine aufgespannte Serviette passirt, dann mit dreiviertel Pfund geklärtem Zucker, und nachdem dieser abgekühlt ist, mit noch einem Glase rothem Wein und einem Glase Arrak vereinigt. Ist nun der Geschmack der Gelée untersucht und gut, so wird sie in eine Form gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt. (S. Abth. XIV. Nr. 11 u. 12.)

Nr. 7. Punsch-Gelée.

Man klärt einen Stand von sechs bis acht Füssen, womit man das Gelbe von zwei Citronen auf Zucker abgerieben nebst ihrem Safte und dem Safte von noch zwei andern Citronen vereinigt. Wenn dieser Stand passirt und noch ein wenig eingekocht ist, so versetzt man ihn mit dreiviertel Pfund geklärtem Zucker, einem Schoppen weißen Wein und, nachdem er abgekühlt ist, noch mit einer halben Flasche gutem Arrak. Die weitere Behandlung dieser Gelée schließt sich an die vorhergehenden Nummern. (S. Abth. XIV. Nr. 11 und 12.)

Nr. 8. Aepfel-Gelée à la Champagne.

Zwölf bis sechszehn große Borstorfer Aepfel werden oben und unten gleich abgeschnitten, damit sie sich gerade aufstellen. Hierauf sticht man aus einem jeden mit einem kleinen runden Ausstecher das Kerngehäuse heraus; wenn dieses geschehen ist, so wird nochmals ein jeder Apfel mit einem etwas größeren Ausstecher ausgestochen, so daß sich lauter egale Kränze daraus bilden. Diese Aepfelkränze werden dicht neben einander in eine Casserolle gesetzt, wozu ein wenig Zucker und ein Glas Champagner-Wein kommt. Man deckt hierauf die Aepfel zu, läßt sie in einem nicht sehr heißen Ofen dreiviertel weich werden, und stellt sie dann kalt. Hierauf werden die Abfälle derselben nebst einigen zerschnittenen Renettäpfeln mit zwei Maas Wasser gut ausgekocht, wonach man die Brühe durch eine Serviette passirt und abkühlen läßt. Diese Brühe wird alsdann mit einem Schoppen weißen Wein, dem Safte von drei Citronen, zwei Eßlöffeln voll Essig und einigen Eyweißen auf Feuer geklärt, dann durch eine aufgespannte Serviette passirt und bis auf zwei Schoppen eingekocht, hierauf mit drei viertel Pfund geklärtem Zucker, dem Stande von sechs bis acht Füssen und einem Schoppen Champagner vermischt, dann im Geschmacke untersucht, und ein Theil derselben zur Probe in einem Gefässe auf Eis gestellt. Hat die Gelée die gehörige Haltbarkeit, so gießt man einen Theil derselben einen viertel Zoll hoch in eine passende glatte Form und stellt dieselbe auf Eis. Fängt die Gelée nach einigen Minuten an, sich zu stellen,

Digitized by Google

ſo ſetzt man die Aepfel, nachdem dieſelben mit einer Serviette ein wenig abgetrocknet ſind, mit der ſchöneren Seite nach unten gekehrt, neben einander darauf ein, doch ſo, daß am Rande ringsum ein halb Zoll breiter freier Raum bleibt. Hierauf wird ſo viel Gelée dazu gegoſſen, daß die Aepfel halb darin ſtehen; ſind dieſelben nach einigen Minuten mit der Gelée feſt verbunden, ſo wird die Form mit letzterer ausgefüllt. Wenn dieſe Gelée den gehörigen Grad ihrer Haltbarkeit erlangt hat und geſtürzt iſt, ſo ſticht man mit dem nemlichen Ausſtecher, mit welchem die Kerngehäuſe ausgeſtochen wurden, die Gelée aus der Höhlung der Aepfel heraus. Dieſe Höhlungen werden einige Minuten vor dem Serviren dreiviertel mit Champagner gefüllt, welcher zuvor mit ganz wenigem geklärtem und dick eingekochtem Zucker vermiſcht iſt. Die aus den Aepfeln ausgeſtochenen Stückchen Gelée können als Garnitur angewendet werden. (S. Abth. XIV. Nr. 11 und 12.)

Nr. 9. Gelée marmorée.

Von einem Pfund geklärtem Zucker, dem Stande von ſechs bis acht Füſſen, einer Flaſche gutem weißen Wein und einem viertel Schoppen feinem Liqueur oder altem Arrak bereitet man eine Gelée und theilt dieſelbe in drei gleiche Theile, wovon ein Theil nochmals in vier gleiche Theile getheilt wird. Dieſe vier kleineren Theile werden, der erſte mit ein wenig Spinatſaft grün, der zweite mit ein wenig Rotherüben-Saft oder Cochenille roth, der dritte mit ein wenig in Waſſer aufgelöſter, dann auf Feuer dick und glatt abgerührter Chokolade ſchwarz und der vierte mit Rahmſchnee weiß gefärbt. Die drei erſten Sorten können noch mit etwas Stand vermiſcht werden, damit ſie die gehörige Feſtigkeit behalten. Wenn die Farben den gehörigen Grad ihrer Haltbarkeit erreicht haben, ſo gießt man von den wieder zuſammengegoſſenen klaren Theilen der Gelée ein wenig in eine Form; iſt dieſe in gehöriger Feſtigkeit, ſo wird abtheilungsweiſe von der Farben-Gelée in die Mitte ein Kranz in kleinen Häufchen darauf geſetzt; iſt dieſes in ſchöner Schattirung ausgeführt, ſo kommt nach und nach ſo viel helle Gelée in die Form, daß die Farben damit bedeckt ſind. Wenn nun dieſe erſte Farbenlage eingeſchloſſen und befeſtigt iſt, ſo kommt auf dieſelbe eine zweite, wobei immer die entgegengeſetzten Farben auf einander eingeſetzt werden. Sind nun dieſe Farben bis an den Rand der Form in die klare Gelée eingeſchloſſen und iſt das Ganze in gehörigem Grade feſt geworden, ſo wird die Gelée auf eine Platte geſtürzt und ſervirt. (S. Abth. XVI. Nr. 7, 11, 12 und 55.)

Digitized by Google

Nr. 10. Gelée aux Tutti Frutti.

Man bereitet von Zucker, Stand, Wein und etwas Liqueur eine Gelée auf dieſelbe Art wie in der vorhergehenden Nummer. Iſt von dieſer Gelée ein wenig in eine Form gegoſſen und feſt geworden, ſo werden verſchiedene Sorten eingemachter Früchte, welche gut von ihrem Safte abgeronnen ſind, darauf gelegt, wobei jedoch am Rande der Form ringsum ein fingerbreiter freier Raum bleiben muß. Die Früchte werden dann mit ein wenig Gelée einen halben Zoll hoch befeſtigt und eingeſchloſſen, und auf dieſe Art wird lagenweiſe fortgefahren, bis die Form ganz ausgefüllt iſt. Die zu dieſer Gelée paſſenden Früchte ſind Reine-clauden, Mirabellen, Aprikoſen, Nüſſe, Orangen-Schalen, Kirſchen, Hagebutten und dergleichen mehr.

Nr. 11. Champagner-Gelée.

Auf einem Stück Zucker von drei viertel Pfund wird die Schale von zwei Citronen abgerieben; hierauf wird dieſer Zucker mit zwei Schoppen Waſſer und einem Eyweiß auf Feuer hell gekocht, abgeſchäumt, noch ein wenig eingekocht und durch eine feine Serviette in eine Schüſſel paſſirt, wozu der geklärte Stand von ſechs bis acht Füſſen paſſirt wird. Iſt dieſes zuſammen abgekühlt, ſo wird das Ganze mit einer Flaſche Champagner vereinigt; hierauf wird die Gelée, wenn ihr Geſchmack gut und ihre Haltbarkeit probirt iſt, in eine Form gefüllt und nachdem ſie auf Eis feſt geworden iſt, auf die bekannte Weiſe geſtürzt. (S. Abth. XIV. Nr. 11 und 12.) Der Saft der abgeriebenen Citronen kann bei dem Hellmachen des Standes angewendet werden.

Nr. 12. Gelée à la Rose.

Hierzu wird eine Zuſammenſetzung von Zucker, Stand und Wein gemacht, wie die Nr. 9 dieſer Abtheilung angiebt. Nachdem dieſes geſchehen iſt, wird das Ganze entweder mit einem viertel Schoppen Roſen-Liqueur oder mit einigen Tropfen Roſen-Oel vereinigt. Um der Gelée eine ſchöne Farbe zu geben, kann ein Glas rother Wein angewendet werden; die fernere Behandlung im Probiren, Einfüllen und Stürzen derſelben ſchließt ſich an die vorhergehenden Nummern.

Nr. 13. Bourgunder-Gelée.

Wenn eine Zuſammenſetzung von Stand, Zucker und einem viertel Schoppen Arrak nach dem Rezepte Nummer 9 dieſer Abtheilung beendigt iſt, ſo wird das ganze mit einer Flaſche ächtem Bourgunder-

Digitized by Google

Wein vereinigt. Das Einfüllen und Stürzen ſchließt ſich an die vorhergehenden Nummern.

Nr. 14. Citronen-Gelée.

Die Bereitung einer Citronen-Gelée ſchließt ſich ganz an die Nr. 1 dieſer Abtheilung*).

Nr. 15. Erdbeeren-Kaltſchale.

Eine Maaß ſchöne, recht reife und rein ausgeleſene Walderdbeeren werden nebſt einer Flaſche rothem und einer Flaſche weißem Rheinwein in einer Terrine mit einem Pfund Zucker, einem Stückchen ganzen Zimmet, einem Stückchen nur ganz gelb abgeſchnittenen Citronenſchale und dem Safte von zwei Citronen vereinigt. Hat die Terrine zwei Stunden in Eis geſtanden, ſo nimmt man Citronenſchale und Zimmet wieder heraus und giebt die Kaltſchale gleich zur Tafel. — Nach Belieben kann auch etwas Waſſer zu den Kaltſchalen genommen werden. — Auch kann ein Theil der friſchen Früchte durch ein reines Haartuch geſtrichen, und dieſes Mark mit den Kaltſchalen vereinigt werden.

Nr. 16. Roſinen-Kaltſchale.

Dreiviertel Pfund kleine Roſinen (Corinthen) werden in Waſſer einige Minuten gekocht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet, mit kaltem Waſſer abgeſchwenkt, hierauf in einer Serviette ausgedrückt und ganz rein ausgeleſen. Iſt dieſes beendigt, ſo kommen die Roſinen in eine Terrine und werden mit allen zur Erdbeeren-Kaltſchale in der vorhergehenden Nummer angegebenen Ingredienzien vereinigt. Die fernere Behandlung dieſer Kaltſchale ſchließt ſich ebenfalls an die vorhergehende Nummer.

Nr. 17. Schwarzbrod-Kaltſchale.

Wenn eine wie in der Nr. 15 dieſer Abtheilung bereitete Kaltſchale, wobei jedoch die Erdbeeren weggelaſſen werden, zwei Stunden

*) Anmerk. Als Schärfungsmittel zu den meiſten Gelées, außer Erdbeeren-, Himbeeren-, Johannistrauben- und ähnlichen Gelées, bedient man ſich des Arrak, Conjak oder Rum, wodurch der ſüſſe Geſchmack der Gelées angenehm und piquant gehoben wird; doch dürfen dieſe Liqueurs erſt nach dem Abkühlen derſelben beigegoſſen werden. Der Citronen-Saft, welcher auch als Schärfungs-Mittel benutzt wird, muß aber wie in der Abtheilung XIV. Nr. 11 bemerkt, zu allen Gelées mit dem Stande hell gekocht werden.

Digitized by Google

auf Eis geſtanden iſt, ſo kommt kurz vor dem Serviren, nachdem Zimmet und Citronenſchale herausgenommen ſind, ein Pfund geriebenes Schwarzbrod dazu.

Nr. 18. Reis-Kaltſchale.

Ein halbes Pfund Reis wird rein ausgeleſen und in Salzwaſſer gut, aber doch nicht zu weich abgebrüht, wonach man denſelben auf einen Durchſchlag ſchüttet, mit friſchem Waſſer abſchwenkt und gut abrinnen läßt. Dieſer Reis kommt mit einem Pfund Zucker, einer Flaſche rothem und einer Flaſche weißem Rheinwein, nebſt einem Stückchen Citronenſchale und Zimmet und dem Safte zweier Citronen in eine Terrine, welche hierauf zwei Stunden auf Eis geſtellt wird. Kurz vor dem Serviren nimmt man Citrone und Zimmet aus der Kaltſchale heraus.

Nr. 19. Kirſchen-Kaltſchale.

Zwei Pfund ſchöne, recht reife, ſchwarze Süßkirſchen werden ausgekernt und mit einem halben Schoppen Waſſer, einem halben Pfund Zucker, einem Stückchen Citronenſchale und Zimmet weichgekocht, wonach man ſie in eine Terrine legt und mit den nämlichen Ingredienzien wie bei der Erdbeeren-Kaltſchale in der Nr. 15 dieſer Abtheilung vereinigt. Der einzige Unterſchied iſt, daß nur ein halbes Pfund Zucker hierzu genommen wird, weil die Kirſchen ſchon mit der Hälfte des dort angegebenen Pfundes gekocht ſind. Bevor nun die Kaltſchale ins Eis kommt, wird ſie noch mit dem Geſchmacke der Kirſchenkerne vereinigt. Man ſtößt die Kerne nämlich in einem Mörſer grob zuſammen, verrührt ſie in einer Caſſerolle mit etwas heißem Waſſer und wenn ſie noch eine Zeit lang heiß geſtanden ſind und ihr Geſchmack ausgezogen iſt, ſo ſtreicht man dieſe Flüſſigkeit durch ein Haartuch und gießt ſie zur Kaltſchale, welche dann ins Eis geſtellt und vor dem Serviren von Zimmet und Citronenſchale befreit wird. *)

Nr. 20. Aprikoſen-Kaltſchale.

Zwölf bis vierzehn ſehr reife aber doch nicht zu weiche Aprikoſen werden in der Mitte getheilt, dann geſchält, in feine Scheiben geſchnitten und eine Stunde in feinem Zucker marinirt. Während dieſes ge-

*) Anmerk. Die Kaltſchalen können nach Belieben mehr oder weniger ſüß gemacht, und die von friſchen Früchten zubereiteten mit extra angerichteten Biscuits ſervirt werden.

Digitized by Google

ſchieht, giebt man eine Flaſche rothen und eine Flaſche weißen Rheinwein, nebſt einem Stückchen Citronenſchale, Zimmet und dem Safte zweier Citronen in eine Terrine, ſetzt dieſelbe auf Eis und vereinigt alsdann hiermit die marinirten Aprikoſen. Nach Belieben können auch die Aprikoſen-Kerne mit einem halben Schoppen Waſſer gerieben, in einer Caſſerolle aufgekocht, dann durch ein Haartuch geſtrichen und dieſe Flüſſigkeit mit der Kaltſchale vereinigt werden. Iſt letztere völlig kalt geworden, ſo nimmt man Citronenſchale und Zimmet heraus und giebt die Kaltſchale zur Tafel. — Auf gleiche Weiſe kann man auch von Ananas eine Kaltſchale bereiten.

Nr. 21. Kaltſchale à la Russe.

Zwei Flaſchen Champagner, ein Schoppen rother Rheinwein, ein Schoppen Honig, ein Pfund Aprikoſen-Marmelade, der Saft von vier Citronen und der nöthige Zucker werden gut vereinigt, durch ein reines Haarſieb paſſirt und in einer Terrine auf Eis geſtellt. Bei dem Serviren dieſer Kaltſchale werden geröſtete und extra angerichtete Biscuits dazu gegeben. — Hierzu kann nach Belieben auch noch ein halber Schoppen guter Arrak angewendet werden.

Nr 22. Pfirſich-Kaltſchale.

Die Zubereitung dieſer Kaltſchale richtet ſich nach der Nr. 20 dieſer Abtheilung.

Nr. 23. Himbeeren-Kaltſchale.

Die Zubereitung dieſer Kaltſchale richtet ſich nach der Nr. 15 dieſer Abtheilung.

Nr. 24. Sago-Kaltſchale.

Wenn ein halbes Pfund Sago wie in der Abtheilung I. Nr. 43 aufgeſchwellt und abgeſchüttet iſt, ſo kommt derſelbe mit einer Flaſche rothem und einer Flaſche weißem Rheinwein, nebſt einem Pfund Zucker, etwas Citronenſchale, Zimmet und dem Safte zweier Citronen in eine Terrine, wonach die Kaltſchale zwei Stunden in Eis geſtellt wird. Vor dem Serviren nimmt man Citrone und Zimmet heraus. Der Sago kann auch nach dem Abſchwellen zuerſt mit etwas Wein und Zucker gekocht und dann mit den übrigen Ingredienzien in die Terrine gebracht werden.

Digitized by Google

Nr. 25. Gelée von rothen Johannistrauben.

Zwei Pfund recht reife Johannistrauben werden in einer Caſſerolle zerſtoßen, hierauf mit einem Schoppen weißen Weine, zwei Schoppen Waſſer, dem Safte von zwei Citronen und einigen zerſchlagenen Eyweißen vereinigt, dann auf Feuer geſtellt, hell gekocht und durch eine aufgeſpannte Serviette paſſirt. Dieſer Saft wird noch ein wenig eingekocht und nach dieſem mit einem Pfund geklärtem Zucker, dem geklärten Stande von ſechs bis acht Füßen und einem halben Schoppen rothem und weißem Weine vereinigt. Iſt hierauf der Geſchmack und die Haltbarkeit der Gelée unterſucht, ſo kommt dieſelbe in eine Form und wird, nachdem ſie feſtgeworden und geſtürzt iſt, auf der Platte rundum mit ſchönen unverletzten Johannistrauben kranzförmig garnirt. (S. Abth. XIV. Nr. 11 und 12.)

Nr. 26. Gelée à la Vanille.

Eine wie in der Nr. 9 dieſer Abtheilung von Stand, Wein, Arrak und dreiviertel Pfund Zucker zuſammengeſetzte Gelée wird noch mit einem halben Schoppen Vanille-Liqueur vereinigt. Die fernere Behandlung kann aus den vorhergehenden Nummern erſehen werden.

Nr. 27. Quitten-Gelée.

Eine wie in der vorhergehenden Nummer zuſammengeſetzte Gelée wird anſtatt mit Vanille-Liqueur mit eben ſo viel Quitten-Liqueur vereinigt. Iſt nach dieſem der Geſchmack und die Haltbarkeit der Gelée unterſucht, ſo kommt ſie in eine Form und wird, nachdem ſie feſt geworden und geſtürzt iſt, rundum mit eingemachten Quitten, welche ſchön zurecht geſchnitten ſind, garnirt.

Anmerk. Die Gelées können auch in ſilberne oder porzellanene Becher gefüllt, ſervirt werden.

Eine Zuſammenſetzung von geklärtem Zucker und Stande nebſt Wein und Arrak kann mit jedem beliebigen Liqueur vereinigt werden, wonach die Gelée jedesmal nach dem Liqueur benennt wird; gewöhnlich werden aber zu Gelées nur die feinſten Liqueurs gewählt. — Die Benennung feſt bei den Gelées will nur ſo viel ſagen, daß, wenn eine gefüllte Form geſtürzt wird, die Gelée die gehörige Haltbarkeit haben ſoll, um nicht auseinander zu platzen; doch dürfen ſie nicht zu feſt ſeyn, man hat es im Gegentheil gerne, wenn Gerichte dieſer Art ſchwanken und zittern, als wollten ſie jeden Augenblick auseinander fallen, denn ſind dieſelben von zu vieler Kraft ſehr feſt, ſo ſind ſie nicht angenehm zu verſpeiſen.

Digitized by Google

Eilfte Abtheilung,

bestehend in Mehlspeisen, Eierspeisen und verschiedenen süßen Speisen.

Nr. 1. Sago-Pudding.

Ein Pfund rother Sago wird rein ausgelesen, gewaschen und in vielem Wasser so lange von der Seite gekocht, bis die Körner ganz dick und klar geworden sind. Ist dieses erfolgt, so wird derselbe auf ein Sieb geschüttet und, nachdem das Wässer gut abgeronnen ist, in eine Casserolle*) gelegt, wozu man ein Stückchen Vanille, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Butter und einen Schoppen süßen Rahm oder Milch giebt. Mit diesen Ingredienzien wird der Sago auf schwaches Kohlenfeuer gestellt und kurz und trocken eingedämpft, wobei man, wenn er anfängt dick zu werden, zeitweise mit einem Löffel darin rühren muß. Hierauf wird derselbe in eine Schüssel gebracht, nachdem er erkaltet ist, von der Vanille befreit und mit vier ganzen und zehn gelben Eiern vereinigt, wozu dann noch eine Hand voll Mehl, ein halbes Pfund getrocknete und in einem Mörser fein zerstossene Biscuits und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyweiß kommt. Diese Masse wird gehörig untereinander gerührt, dann in eine passende, mit frischer geklärter Butter ausgestrichene Form gefüllt und im Ofen bei mittelmäßiger Hitze gebacken; oder man stellt die Form bis zur Hälfte in eine Casserolle mit kochendem Wasser, verschließt die Casserolle mit ihrem Deckel und läßt die Masse darin gar werden. Hierauf wird der Pudding auf

*) Wenn die Casserolle einen dicken Boden hat und der Sago darin gut auseinander liegen kann, so ist dieses zum Kurzdämpfen besser; auch kann sich der Sago nicht so leicht darin anhängen.

Digitized by Google

eine Platte gestürzt und mit Zucker bestäubt, oder mit einer Wein-Sauce übergossen. In letzterem Falle wird ein Theil Sauce extra dazu servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 51.) Der Sicherheit wegen, um das Anhängen des Pudding zu verhindern, belegt man den Boden der Form mit einem passenden, feinen, mit Butter bestrichenen Papier, welches nach dem Stürzen abgenommen wird.

Nr. 2. Reis à la Portugaise.

Ein Pfund Reis wird rein ausgelesen, gewaschen und in reichlichem Wasser abgebrüht, dann auf einen Durchschlag geschüttet und, wenn er abgeronnen ist, in einer Casserolle mit zwei Schoppen Milch und einem Stückchen Vanille auf schwachem Kohlenfeuer kurz und trocken gedämpft, ohne darin zu rühren. Ist dieses erfolgt, so nimmt man die Vanille wieder heraus, giebt den Reis in eine Schüssel und vermischt ihn mit dem Stand von fünf bis sechs Füssen. Während dieser Vorbereitung werden vierundzwanzig schöne egale Borstorfer Aepfel geschält und wenn ihre Kerngehäuse mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen sind, so werden sie oben und unten gleich und an den Seiten ein wenig rund abgeschnitten und in Zuckerwasser gar gekocht, doch so, daß sie alle ganz bleiben, wonach man sie mittelst eines Löffels auf eine Serviette legt, mit einer andern Serviette zudeckt und erkalten läßt. Ist dieses erfolgt, so kommen sie in eine Schüssel und werden mit etwas feinem Zucker, Zimmet, Citronenschale und Arrak marinirt. Der Reis wird hierauf auf Eis gestellt und von Zeit zu Zeit umgerührt, bis er anfängt fest zu werden, wonach ein Schoppen geschlagener Rahm und der nöthige Zucker darunter gearbeitet werden. Wenn die Aepfel aus dem Marinate genommen sind, so werden sie in ihrer Höhlung mit diesem Reis gefüllt, hierauf wird eine glatte, mit gutem Oel dünn ausgestrichene Form Zoll hoch mit Reis belegt und auf Eis gestellt; wenn diese Reislage so viel fest geworden ist, daß die Aepfel nicht mehr einsinken können, so wird ein geschlossener Kranz von denselben auf den Reis eingesetzt, doch so, daß der Theil, wo sie eingefüllt sind, dicht an die Form zu stehen kommt. Wenn dieses geschehen ist und die Aepfel zwei Zoll hoch mit Reis bedeckt sind und letzterer wieder die gehörige Haltbarkeit erlangt hat, so kommt eine ähnliche Lage von Aepfeln darauf, welche wieder mit Reis bedeckt werden. Wenn die Form mit dem übrigen Reis völlig ausgefüllt ist, und das Ganze auf Eis stehend den nöthigen Grad der Haltbarkeit erlangt hat, so wird dieselbe auf eine Platte gestürzt und der Reis servirt.

Digitized by Google

(S. Abth. XIV. Nr. 7 und 9.) — Die Aepfel können auch in Malaga und Zucker weich gedämpft werden.

Nr. 3. Kastanien-Auflauf.

Hierzu werden zwei Pfund von den Schalen gereinigte Kastanien mit zwei Schoppen Milch in einer Casserolle ganz kurz und gar gekocht, alsdann zerstoßen, mit einem halben Pfund Zucker, eben so viel Butter und einem Schoppen süßen Rahm heiß vereinigt und durch ein Drahtsieb gestrichen. Diese durchgestrichene Masse wird, nachdem sie in einer Schüssel erkaltet ist, noch mit etwas feiner Citronenschale, Zimmet, dem weißen Reibbrode von zwei Milchbroden, vierzehn gelben und vier ganzen Eyern und dem zu Schnee geschlagenen Eyweiß vereinigt. Hierauf wird ein tiefes silbernes oder porzellanenes Geschirr mit Butter ausgestrichen*), (Porzellan muß bei dem Backen auf einen Deckel mit Salz gestellt werden), in welches die Masse gefüllt, oben mit Zucker bestäubt und in guter Ofenhitze gar gebacken wird. Der Auflauf wird nach diesem gleich servirt.

Nr. 4. Schwarzenburger Brod.

Man schneidet abgeriebene Milchbrode, ein jedes in vier flache Stücke, taucht dieselben in rothen Wein, welcher mit etwas Zucker, Zimmet und einer Prise Nägelchen vermischt ist und legt sie auf ein Geschirr. Nach dem Einweichen werden sie sogleich in Backbutter schwimmend, aber nicht zu hart ausgebacken und auf einer Serviette abgetrocknet. Hierauf steckt man eine Schnitte nach der andern von der Seite an eine große Gabel, hält sie einen Augenblick über einen in guter Flamme brennenden Windofen mit Kohlenfeuer, wendet sie, taucht sie dann eben so schnell in feinen Zucker und glacirt sie auf beiden Seiten in der Flamme. Dieses Eintauchen in Zucker und Glaciren in der Flamme wird noch zweimal wiederholt, wonach die Schnitten durch das dreimalige Glaciren im Feuer eine dicke und glänzende Glaçur erhalten. Wenn nun alle Schnitten auf diese Art beendigt sind, so werden sie auf eine Platte in schön geordneter Lage angerichtet und nebst warmem rothen Wein mit Zucker vermischt, servirt.

---

*) Die Auflaufgeschirre werden nicht ganz bis oben mit Butter ausgestrichen, sondern man läßt am Rande zwei Zoll tief unbestrichen, welcher Raum auch beim Einfüllen der Masse frei bleiben muß.

Digitized by Google

Nr. 5. Eyergerſte au four.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit zwei ganzen und zwei gelben Eyern auf einem Backtiſche zu Gerſte verarbeitet. Iſt dieſes beendigt, ſo ſtellt man zwei Schoppen ſüßen Rahm und eben ſo viel Milch in einer Caſſerolle auf Feuer, und wenn dieſes kocht, ſo giebt man unter beſtändigem Rühren die Eyergerſte nach und nach dazu und läßt das Ganze auf ſchwachem Kohlenfeuer ganz dick eindämpfen, und nach dieſem in einer Schüſſel abkühlen. Mittlerweile reibt man auf Zucker die gelbe Schale von einer Citrone ab, wonach man dieſen Citronenzucker nebſt acht Loth zerlaſſener Butter, acht ganzen und acht gelben Eyern und noch acht Loth feinem Zucker mit der Eyergerſte vermiſcht. Iſt dieſes zuſammen gut verrührt, ſo wird das Eyweiß zu Schnee geſchlagen und leicht unter dieſe Maſſe gearbeitet. Hierauf wird ein flaches Rundgeſchirr mit Butter beſtrichen, auf welchem die Maſſe halb Zoll dick eingeſetzt und in mittlerer Ofenhitze gebacken wird. Nach dem Backen wird die Eyergerſte mit Zucker beſtäubt, dann in große verſchobene Caro geſchnitten, oder mit einem runden Ausſtecher ausgeſtochen und ſervirt.

Nr. 6. Reis à la Marquis.

Ein Pfund Reis wird rein ausgeleſen, gewaſchen und abgebrüht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet und nachdem er abgeronnen mit einem Schoppen ſüßen Rahm und eben ſo viel Milch in einer Caſſerolle auf ſchwachem Kohlenfeuer ganz trocken gekocht und dann in einer Schlüſſel mit vier Loth Butter, etwas Citronenſchale auf Zucker abgerieben und vier Loth feinem Zucker vereinigt. Nach dem Abkühlen kommen noch vier ganze und vier gelbe Eyer nebſt dem zu Schnee geſchlagenen Weißen derſelben dazu, wonach die Reismaſſe in eine paſſende glatte mit Butter ausgeſtrichene Form gefüllt und in einer Caſſerolle mit kochendem Waſſer zwei Stunden langſam gekocht wird. Nach dieſer Zeit wird der Reis auf eine Platte geſtürzt und in der Mitte ausgehohlt, ſo daß ringsherum noch ein Zoll dicker Rand und unten ein Zoll hoher Boden bleibt. In dieſe Höhlung füllt man dann eine gut gebundene, mit ausgeſteinten friſchen oder eingemachten Kirſchen vermiſchte Kirſchen-Sauce; die friſchen Kirſchen werden zuerſt mit ein wenig Zucker, etwas Citronenſchale und Zimmet kurz und weich gekocht; werden eingemachte Kirſchen hierzu angewendet, ſo wird ihr Saft abgetheilt oder zur Sauce etwas weniger Zucker genommen. Nachdem nun der Reis gefüllt und neben herum mit Zucker beſtäubt iſt, wird oben auf

Digitized by Google

dem Rande ein Kranz von kleinen aus Butterteig ausgestochenen und im Ofen mit Zucker glacirten Pastetchen gesetzt, wobei in die Mitte eines jeden eine eingemachte Kirsche kommt. So zubereitet wird der Reis zur Tafel gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 16 und 31.) — Den Boden der Form kann man auch mit Butterpapier belegen. — Während des Kochens kann der Deckel der Casserolle mit glühenden Kohlen belegt werden.

Nr. 7. Geröstete Nocken.

In einer weißen, nicht zu breiten Casserolle läßt man auf Feuer ein halbes Pfund Butter zergehen; nachdem dieses geschehen ist, wird letztere vom Feuer gestellt und so lange mit einem Holzlöffel gerührt, bis sie weiß, dick und schaumig geworden ist. Hierauf kommen nach und nach unter beständigem Rühren fünf gelbe Eyer und ein ganzes dazu womit zuletzt sechs Löffel voll Mehl verrührt werden. Mittlerweile läßt man in einer etwas breiten, mit einem dicken Boden versehenen Casserolle zwei Maas Milch nebst einem viertel Pfund Zucker kochen. In diese kochende Milch formirt man zur Probe mit einem Eßlöffel aus der Masse eine kleine Nocke. Wenn dieselbe die Probe nicht besteht und nach einer Weile flach wird oder zerfährt, so kommt noch ein wenig Mehl zu der Nockenmasse. Fällt eine nochmalige Probe gut aus, so wird die ganze Masse zu Nocken formirt, welche gleich nach einander in die Milch gelegt werden. Wenn dieselben nun gut durchgekocht sind und beinahe kurz gehen, so macht man ihr Feuer schwächer und läßt sie noch so lange darauf stehen, bis sie unten eine hellbraune Farbe angenommen haben, wonach sie mit einer kleinen scharfen Schaufel losgestochen, angerichtet, mit ein wenig Zucker bestäubt und servirt werden.

Nr. 8. Gries-Nocken.

Dieselben werden auf die nämliche Art zubereitet, wie die vorhergehende Nummer angiebt, doch mit dem Unterschiede, daß man zur Hälfte Griesmehl dazu nimmt. Kurz vor dem Anrichten können diese Nocken fünf Minuten in einen heißen Backofen gestellt werden.

Nr. 9. Erdbeeren-Brod.

Hierzu werden drei bis vier Milchbrode, von welchen die braune Rinde abgerieben ist, in etwas dicke cotelettförmige Stücke geschnitten; hierauf werden vier ganze Eyer mit einem Schoppen Milch verrührt und die Brodschnitten fünf Minuten darin eingeweicht und dann trocken gelegt.

Digitized by Google

Nach dieſer Vorbereitung werden ſechs Eyweiße in einer Schüſſel mit einer Gabel ein wenig zerſchlagen, wozu man eine Maas rein beleſene Walderdbeeren giebt, dieſe mit dem Ey umſchwenkt, dann in ovalen Häufchen auf die Brodſchnitten eintheilt und ein wenig andrückt, wonach die Brodſchnitten ſchnell in heißer Backbutter, ſchwimmend, gebacken werden. Nach dem Backen wird das Erdbeerenbrod zwiſchen zwei Servietten gut von der Butter abgetrocknet, dann dreimal nach einander in feinem Zucker umgewendet, auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und warm ſervirt.

Nr. 10. Waffeln.

Ein Pfund Butter wird in einer engen Caſſerolle ſehr ſchaumig gerührt, hierauf kommt nach und nach ein gelbes Ey und ein Löffel voll Mehl dazu; dieſes geſchieht ſo lange, bis ſiebenzehn gelbe und ein ganzes Ey nebſt ſechs und zwanzig Loth Mehl eingerührt ſind. Wenn dieſe Maſſe unter dem Rühren feſt zu werden beginnt, ſo kommt ein wenig ſüßer Rahm dazu, damit ſie glatt und ſchaumig bleibt; auch iſt es gut, wenn dieſelbe an einem warmen Orte angerührt wird. Hierauf werden anderthalb Schoppen ſüßer Rahm und zwei Eßlöffel voll dicke Bierhefe zuſammen verrührt und paſſirt und nach und nach in den Teig eingerührt, wozu noch das nöthige feine Salz kommt. Nach dieſer Bearbeitung läßt man die Maſſe zwei Stunden an einem warmen Orte langſam gehen. Das Eiſen zum Backen muß zu dieſer Maſſe etwas tiefer als die gewöhnlichen Waffeleiſen geformt ſein; nachdem ein ſolches auf ſtarkem Feuer auf beiden Seiten heiß geworden iſt, kommt ein kleiner Vorlegelöffel voll Maſſe auf die tiefſte Seite des Eiſens, welches dann ſchnell zugedrückt, gewendet auf das Feuer gelegt und nach einer Minute wieder gewendet wird. Wenn auf dieſe Art die Waffeln auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken ſind, ſo werden ſie auf eine Serviette gelegt, an den Seiten mit einer Schere beſchnitten und auf einem Bleche, ſchräg an Hölzer gelehnt, an einem warmen Orte aufbewahrt, bis die ganze Maſſe auf dieſe Art zu Waffeln gebacken iſt, wonach dieſelben mit Zucker und Zimmet beſtäubt auf eine Platte, welche mit einem Papierſterne belegt iſt, angerichtet und warm ſervirt werden.

Nr. 11. Salzburger Nocken.

Es wird hierzu in einer kleinen Caſſerolle ein halber Schoppen Milch auf Feuer geſtellt; wenn dieſelbe kocht, ſo kommt ſchnell ein viertel Pfund Mehl dazu; dieſes zuſammen mit nun einige Minuten

Digitized by Google

auf glühenden Kohlen ſtehend, mit einem Holzlöffel gerührt, bis es ein gewöhnlicher gebrühter Teig wird. Dieſer Teig wird dann von dem Feuer geſtellt, mit einem Loth Butter und einer Priſe Salz vereinigt und, nachdem er kalt geworden, kommen nach und nach fünf gelbe und ein ganzes Ey und ein viertel Pfund Zucker dazu. Während dieſe Maſſe gut unter einander gearbeitet wird, läßt man in einer großen Caſſerolle vier Schoppen Milch und zwei Schoppen ſüßen Rahm mit einer Stange Vanille zur Hälfte einkochen; iſt dieſes erfolgt, ſo werden mit einem Löffel ganz kleine Nocken aus dem Teige in die Milch formirt und ſo lange gekocht, bis die Milch beinahe eingekocht iſt und die Nocken alle ganz und gebunden in derſelben erſcheinen. Hierauf werden die Nocken vom Feuer geſtellt, von der Vanille befreit und nach fünf Minuten mit einer paſſirten Liaison von ſechs gelben Eyern und einem Glas Waſſer behutſam vereinigt. Nach dem Legiren werden die Nocken noch mit dem nöthigen feinen Zucker, jedoch ohne darin zu rühren, durch bloßes Umdrehen und Untereinanderlaufen in der Caſſerolle vermiſcht und dann in ein tiefes Geſchirr, auf deſſen Boden zuerſt ein wenig Scharre kommt, angerichtet und oben mit ausgeſtochenen Blättchen von Scharre belegt. Dieſe Scharre wird auf folgende Art zubereitet: In eine Caſſerolle kommt ein Stückchen Butter und wird auf Feuer geſtellt, wonach dieſe Butter, wenn ſie heiß geworden iſt, mit ſo viel Mehl vereinigt wird, als ſie annimmt; dieſes zuſammen wird eine Minute leicht angeröſtet und hierauf mit kochender Milch zu einer dicken Maſſe aufgefüllt. Hat dieſe Maſſe unter beſtändigem Rühren einige Minuten gekocht, ſo läßt man ein wenig geklärte Butter in einer Pfanne auf ſchwachem Feuer heiß werden, wonach man ſie wieder aus der Pfanne gießt. Hierauf ſchöpft man einen Vorlegelöffel voll von der Milchmaſſe in die Pfanne, ſtreicht ſie darin dünn auseinander und läßt ſie langſam backen, bis die Scharre anfängt durchſcheinend braun zu werden, worauf ſie mit einem Meſſer nebenherum losgelöſt, aus der Pfanne gezogen und auf eine Serviette gelegt wird. Auf dieſe Art werden drei oder vier ſolcher Scharrkuchen gebacken, welche dann mit einem runden Ausſtecher ausgeſtochen werden. Die Abfälle der Scharrkuchen kommen auf den Boden des Geſchirres zu liegen, auf welche die Nocken angerichtet und oben in einem ſchräg auf einander liegenden Kranze mit den Scharrblättchen belegt werden. Hierauf werden die Nocken mit etwas Zucker und geſtoßener Vanille beſtreut und zur Tafel gegeben.

Digitized by Google

Nr. 12. Gebackener Reis.

Ein Pfund in Waſſer abgebrühter Reis wird in einer Caſſerolle mit zwei Schoppen Milch auf gelindem Feuer eine Stunde langſam gekocht, ohne darin zu rühren, und in der Zwiſchenzeit nach und nach mit zwei Schoppen kochendem ſüßen Rahm aufgefüllt. Beim jedesmaligen Auffüllen muß der Reis ein wenig untereinander geſchüttelt werden. Iſt derſelbe nach dieſer Zeit markig und gebunden gekocht, ſo kommt eine Priſe Salz und eben ſo viel Muskatnuß dazu, worauf der Reis auf einem mit Waſſer benetzten Deckel oder einem ſonſtigen Geſchirre zwei Finger dick auseinander geſtrichen wird und an einem kühlen Orte ſtehend, erkalten muß. Iſt dieſes erfolgt, ſo beſtreicht man ihn oben mit Ey, ſtürzt ihn auf ein Blech und ſchneidet ihn in zwei Finger breite und einen Finger lange Stückchen, welche zuerſt ohne Ey und dann mit Ey in weißem Kelbbrode panirt, hierauf in Backbutter ſchwimmend dunkelgelb gebacken, dann auf einem Tuche abgetrocknet, in Zucker umgewendet und auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und ſervirt werden. — Dieſer Reis kann auch, nachdem er in Zucker umgewendet iſt, mit einer glühenden Glacirſchaufel glacirt werden. Nach Belieben kann man ihn auch nach dem Abkühlen mittelſt eines Ausſtechers rund formiren.

Nr. 13. Gries-Omelettes.

In einen Schoppen ſüßen Rahm mit eben ſo viel Milch vermiſcht läßt man, wenn dieſes zuſammen kocht, einige Hände voll Griesmehl laufen, ſo daß hierdurch eine dünne Maſſe entſteht, welche eine Stunde auf ganz ſchwachem Feuer langſam kochen muß, bis ſie in mittlerer Bindung erſcheint. Iſt dieſes erfolgt, ſo läßt man die Maſſe in einer Schüſſel erkalten, wonach zehn gelbe Eyer, die Schale von einer Citrone auf Zucker abgerieben, nebſt noch zwei Loth feinem Zucker und dem zu Schnee geſchlagenen Eyweiß damit vereinigt werden. Nachdem dieſes beendigt iſt, wird in einer Pfanne ein wenig geklärte Butter heiß gemacht und dann wieder herausgegoſſen, wonach man ſogleich einen Vorlegelöffel voll von der Griesmaſſe in die heiße Pfanne giebt und auf gelindem Feuer auf der einen Seite ſchön gelb bäckt. Wenn dieſes erfolgt iſt, ſo wird der Grieskuchen ſchnell auf einen flachen Deckel, welcher mit Butter beſtrichen iſt, gerutſcht, und nachdem die Pfanne wie zuvor ein wenig fett gemacht iſt, auf der anderen Seite ebenfalls gelbgebacken. Dieſer Kuchen wird hierauf auf eine Platte, worauf ein Teller verkehrt gelegt iſt, gelegt und mit Zucker beſtäubt. So wird nun mit

Digitized by Google

dem Backen fortgefahren, bis die ganze Maſſe verbacken iſt, worauf die Omelettes auf die Platte gelegt, mit Zucker beſtäubt, eine halbe Stunde in mittlerer Ofenhitze vollends gar gebacken und dann ſervirt werden.

Nr. 14. Semmel-Schnitten.

Hierzu reibt man von vier Milchbroden die braune Rinde ab und ſchneidet ſie in nicht zu große und nicht zu kleine Würfel; hierauf vereinigt man vier Eyer mit ein wenig Milch, worin dieſe Brodwürfel zwei Minuten eingeweicht und nach dieſem ſchwimmend in Backbutter dunkelgelb gebacken werden. Iſt dieſes erfolgt, ſo werden ſie auf eine Serviette gelegt, von der Butter abgetrocknet und die zu braun gewordenen Stückchen davon ausgeſchoſſen. Hierauf legt man ſie in ein tiefes dazu paſſendes Anrichtgeſchirr, wozu ein auf folgende Art zubereiteter Crême kommt: Man kocht ein Stückchen Vanille in einem Schoppen Milch gut aus; iſt dieſes geſchehen, ſo kommt noch ein Schoppen ſüßer Rahm und der nöthige Zucker dazu, worauf man das ganze vom Feuer ſtellt und erkalten läßt. Iſt dieſes erfolgt, ſo wird die Milch nach und nach mit zwölf Eyern vereinigt, wonach dieſer Crême durch ein Haartuch geſtrichen und wie oben bemerkt, über die Würfel gegoſſen wird. Die Semmelſchnitten werden dann unter mehrmaligem Unterdrücken mittelſt eines Löffels in mittlerer Ofenhitze gebacken, wenn ſie dann haltbar und durchaus gar ſind, ſo werden ſie mit Zucker beſtäubt und ſervirt.

Nr. 15. Ulmer Mehlſpeiſe.

Von einem halben Pfund Mehl, einem Ey, einem Loth Butter, etwas ſüßem Rahm und einer Priſe Salz wird ein feiner Teig bereitet. Derſelbe wird ſehr dünn ausgerollt und in zwei Zoll lange und eben ſo breite Stücke geſchnitten, welche dann mit Mehl beſtäubt und auf ein Blech auseinander gelegt werden. Wenn die Teigblättchen getrocknet ſind, ſo werden zwei Schoppen Milch und ein Schoppen ſüßer Rahm nebſt zwei Loth Butter und einem viertel Pfund Zucker in einer nicht zu kleinen, mit einem dicken Boden verſehenen Caſſerolle auf Feuer geſtellt. Wenn die Milch kocht, ſo werden die Teigſtückchen unter leichtem Umrühren hineingelegt; nachdem das Einlegen beendigt iſt, läßt man dieſe Mehlſpeiſe auf ſchwachem Feuer ſo lange kochen, bis ſie gut gebunden erſcheint und auf dem Boden der Caſſerolle eine dunkelgelbe Farbe genommen hat, worauf ſie entweder in ein tiefes Geſchirr angerichtet, mit ihrer losgeſtochenen Schnre oben belegt und mit Zucker beſtäubt oder nachdem ſie ganz kurz eingedünſtet iſt, mit einer kleinen Schaufel

Digitized by Google

ſchichtenweiſe losgeſtochen und übereinander angerichtet, dann mit Zucker beſtäubt und ſervirt wird.

Nr. 16. Nocken à la Crême (Wienernocken).

Die Nocken hierzu werden wie in der Nr. 7 dieſer Abtheilung bereitet, nur mit dem Unterſchiede, daß dieſelben zu den Wienernocken nicht ganz kurz kochen und anziehen dürfen. Wenn ſie nun in der Milch in mittlerer Bindung eingekocht ſind, ſo werden ſie von dem Feuer geſtellt und nach einigen Minuten langem Abkühlen mit ſechs gelben Eyern und der Schale einer auf Zucker abgeriebenen Citrone vereinigt, wonach das Eyweiß zu Schnee geſchlagen und mit Vorſicht darunter gearbeitet wird. Die Nocken kommen dann in ein tiefes Anrichtgeſchirr und müſſen in mittelmäßiger Ofenhitze aufgehen und nachdem ſie durch und durch gar ſind und oben eine gelbe Farbe genommen haben, werden ſie mit Zucker beſtäubt und gleich ſervirt.

Nr. 17. Mehlſpeiſe von Quitten.

Es wird in einer Caſſerolle ein halbes Pfund Mehl mit einem Schoppen Milch glatt angerührt; nach dieſem kommt ein viertel Pfund Butter und ein halbes Pfund Zucker dazu; dieſes zuſammen wird dann auf Feuer ſtehend recht ſteif abgerührt; iſt dieſes geſchehen, ſo ſtellt man die Maſſe vom Feuer weg und giebt ein Pfund Quitten-Marmelade, ein viertel Pfund Zucker, etwas feinen Zimmet und Citronenſchale dazu; iſt dieſes recht glatt mit einander vereinigt, ſo giebt man noch ein halbes Pfund gereinigte kleine Roſinen und das geriebene Brod von vier abgeriebenen Milchbroden dazu. Wenn dieſe Ingredienzien gut unter die Maſſe gerührt ſind, ſo vereinigt man damit zwei ganze und zwölf gelbe Eyer nebſt dem zu Schnee geſchlagenen Eyweiß. Dieſe Maſſe wird alsdann in eine paſſende und gut mit Butter ausgeſtrichene Form, deren Boden mit Butterpapier belegt iſt, gefüllt und dann bis zur Hälfte in eine Caſſerolle mit kochendem Waſſer geſtellt, wonach die Caſſerolle mit einem Deckel verſchloſſen und mit glühenden Kohlen belegt wird. Wenn die Mehlſpeiſe zwei Stunden gekocht hat, ſo wird ſie auf eine Platte geſtürzt, von dem Papiere befreit und mit Zucker beſtäubt, oder mit einer Sauce übergoſſen, welche auf folgende Art bereitet wird: Ein Theil Quitten-Marmelade wird mit rothem Weine und dem nöthigen Zucker auf Feuer ſtehend zu einer wohlſchmeckenden, leicht gebundenen Sauce abgerührt, welche dann durch ein Sieb paſſirt und extra zu der Mehlſpeiſe ſervirt wird.

Digitized by Google

Nr. 18. Ochsengurgeln mit Kirschen-Sauce.

Von einem halben Pfund Mehl, acht Loth Butter, vier gelben Eiern, nebst einer Prise Salz und dem nöthigen süßen Rahm wird ein feiner Teig bereitet, welcher gut Messerrücken dick ausgerollt und nach der Länge der dazu gehörigen Form in gleiche länglich viereckige Stückchen geschnitten wird. Man biegt dann ein Stückchen um die dazu bestimmte blechene Form und umwickelt den Teig in viertel Zoll breiten Zwischenräumen mit an dem Stiele der Form befestigtem dickem Bindfaden, hält dieselbe dann in heiße Backbutter, bis der Teig eine braune Farbe hat, wonach der Bindfaden aufgewickelt, die Gurgel von dem Bleche gezogen und auf eine Serviette gelegt wird. Auf diese Weise werden die Teigstückchen alle gebacken, dann mit Zucker bestäubt, angerichtet und nebst einer extra angerichteten Kirschen-Sauce servirt. (Siehe Abth. XIV. Nr. 16.)

Nr. 19. Nudeln à la Palfy.

Hierzu wird von etwas Mehl und zwei bis drei Eiern ein Nudelteig gemacht, welcher, nachdem er sehr dünn ausgerollt und getrocknet ist, in feine Nudeln geschnitten wird. Diese Nudeln werden dann abtheilungsweise in sehr heißer Backbutter schnell dunkelgelb gebacken, wonach man sie gut abtropfen läßt, auf eine Serviette legt und mit feinem Zucker bestäubt. Ist dieses beendigt, so wird eine gebundene Vanille-Sauce bereitet, welche in ein tiefes Anricht-Geschirr gegossen, und oben in einem Kranze herum mit den Nudeln belegt wird, so daß die Sauce in der Mitte noch ein wenig hervorsieht. (S. Abth. XIV. Nr. 20.)

Nr. 20. Nocken à la Darmstadt.

Eine mit etwas mehr Mehl, als gewöhnlich, dick zubereitete Vanille-Sauce wird, wenn sie erkaltet ist, mit vier ganzen Eiern verrührt, und mit dem Schnee von neun Eyweißen leicht vermischt. Hierauf wird eine Masse wie jene in der Nr. 7 dieser Abtheilung bereitet, welche zu Nocken formirt und in Zuckerwasser statt in Milch gekocht wird. Wenn die Nocken gar sind, so werden sie auf eine Serviette gelegt, worauf man sie zugedeckt eine Zeit lang abrinnen und erkalten läßt. Ist dieses erfolgt, so wird ein tiefes silbernes oder porzellanenes Geschirr mit Butter bestrichen, in welches eine Lage von der obigen Vanille-Masse kommt, welche dann mit einer Lage Nocken belegt wird. Auf diese erste Lage kommt eine zweite von Masse und Nocken, und so wird fortgefahren, bis die Nocken und Masse alle in das Geschirr gefüllt sind. Das Ganze

Digitized by Google

wird dann mit Zucker beſtäubt, in mittelmäſſiger Ofenhitze gar gebacken und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 20.)

Nr. 21. Florentiner Mehlſpeiſe.

Auf einem mit Butter beſtrichenen Randbleche wird ein einen halben Zoll dickes Biscuitblatt gebacken und, nachdem daſſelbe erkaltet iſt, nach Bedarf in mehrere anderthalb Zoll breite und drei Zoll lange Stückchen geſchnitten. Dieſe Stückchen werden nacheinander ſchnell in Bourgunder-Wein und hierauf eben ſo geſchwind in Ey getaucht, dann in feinem mürben Reibbrode panirt und ſchnell in Backbutter gebacken. Nach dem Backen werden dieſelben auf einer Serviette von der Butter abgetrocknet, dann in Zucker umgewendet, nebeneinander auf ein Blech gelegt und mit einer glühenden Glacir-Schaufel ſchön glacirt. Iſt dies geſchehen, ſo werden ſie in einer Rundung, ſchräg übereinander liegend, auf eine Platte angerichtet, ſo daß in ihrer Mitte eine große Oeffnung bleibt. Wenn die Schnitten einige Minuten warm geſtanden ſind, ſo wird dieſe Oeffnung kurz vor dem Serviren mit einem gut gebundenen Chaudeau ausgefüllt. Die oberen Schnitten kann man auf beliebige Art mit kleinen Backereien verzieren, welche mit ein wenig Zucker-Glace befeſtigt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 25 und 26.)

Nr. 22. Reis au four.

Wenn Reis ſo vorbereitet und gekocht iſt, wie die Nr. 12 dieſer Abtheilung angiebt, ſo wird derſelbe aus der Caſſerolle in eine Schüſſel gelegt, und mit einem viertel Pfund Butter und einem halben Pfund Zucker vermiſcht. Wenn der Reis erkaltet iſt, ſo giebt man ſtatt einer Priſe Salz und Muskatnuß ein wenig feine Citronenſchale und Zimmet daran, wonach derſelbe noch mit zwölf gelben Eiern verarbeitet und nach dieſem mit den zwölf weißen zu Schnee geſchlagenen Eiern vereinigt wird. Hierauf wird ein flaches Randgeſchirr mit Butter beſtrichen, auf welches der Reis einen Zoll hoch aufgelegt, oben mit ein wenig Zucker beſtäubt und in mittlerer Ofenhitze gar gebacken wird. Nach dem Backen kann derſelbe in jede beliebige Form geſchnitten oder ausgeſtochen werden, und wird dann in ſchön geordneter Lage auf eine Platte angerichtet und ſervirt.

Nr. 23. Charlotte à la Russe.

Sechs gelbe und vier ganze Eier werden in einer Caſſerolle mit einem Schoppen ſüßen Rahm und zwei Schoppen Milch verrührt, wozu

Digitized by Google

noch der nöthige Zucker und ein Stückchen Vanille kommt. Dieſes zuſammen wird nun, auf Feuer ſtehend, dick und gebunden abgerührt — es darf jedoch nicht gerinnen — und gleich durch ein Haartuch geſtrichen. Von dieſem Crême wird dann eine Saucière voll abgetheilt und kalt geſtellt; den übrigen Crême vereinigt man mit Stand von ſechs Füſſen, ſtellt ihn auf Eis und rührt ihn, bis er anfängt feſt zu werden, wo er ſodann ſchnell mit einem Schoppen geſchlagenem Rahm verrührt, und in eine paſſende, unten und neben dicht mit Biscuit ausgeſtellte Form gefüllt wird. Wenn die Charlotte nach einer Stunde den gehörigen Grad von Haltbarkeit erreicht hat, ſo wird ſie auf eine Platte geſtürzt und nebſt dem in der Saucière aufbewahrten Crême ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 7 und 9.) Die Biscuits, welche den Boden bilden, müſſen durch Zurechtſchneidung geſchloſſen auf denſelben gepaßt werden; diejenigen, womit die Seitenwände der Form ausgeſtellt werden, ſchärft man nur neben ein wenig ab, damit ſie gerade nebeneinander paſſen; oben am Rande der Form müſſen ſie alle egal abgeſchnitten werden. Sollte aber eine Form nicht ganz bis obenhin von dem Crême voll werden, ſo ſchneidet man vor dem Stürzen die Biscuits da ab, wo der Crême aufhört.

Nr. 24. Charlotte à la Française.

Auf einem mit geklärter Butter beſtrichenen Randbleche wird eine Biscuit-Maſſe gebacken, welche nach dem Backen nur einen viertel Zoll dick ſeyn darf. Dieſes Biscuit-Blatt wird, wenn es aus dem Ofen kommt, ſogleich auf ein anderes Blech geſtürzt, und muß gehörig erkalten. Iſt dieſes erfolgt, ſo ſchneidet man aus demſelben einen in eine glatte Form paſſenden Boden, und von dem Reſte nach Bedarf halb Zoll breite und vier Zoll lange Stückchen, welche gleiche Höhe mit der Form haben. Dieſe Biscuit-Stückchen theilt man in vier gleiche Theile und glacirt ſie auf der einen Seite mit verſchiedener Farbenzucker-Glace, nemlich roth, grün, weiß und ſchwarz; den Boden ſticht man in der Mitte mit einem kleinen runden Ausſtecher aus, und theilt ihn, ohne das Blättchen, kreuzweiſe in vier gleiche Theile, welche ebenfalls auf der einen Seite mit Zucker von vier verſchiedenen Farben glacirt werden. Das Blättchen wird zur Hälfte roth und zur Hälfte grün mit Zucker glacirt. Nach dieſer Vorbereitung legt man alle Theile zuſammen auf ein Blech, und trocknet den Zucker in einem lauwarmen Ofen. Iſt dies erfolgt, ſo wird der Boden, mit der glacirten Seite nach unten, paſſend in die Form gelegt, ſo daß die Farben roth und weiß und ſchwarz und

Digitized by Google

grün gegen einander überliegen; das ausgestochene Blättchen bildet in der Mitte den Schluß; die anderen Stückchen stellt man nach der Reihenfolge ihrer Farben mit der Farbenseite nach außen an die Form ringsum fest aneinanderschließend an, und gießt dann eine Charlotte-Masse, welche wie in der vorhergehenden Nummer bereitet ist, in die Form. Die fernere Behandlung schließt sich an die vorhergehende Nummer. (S. Abthlg. XIV. Nr. 23 und 26.) Diese Charlotte kann auf jede beliebige Art verziert werden, besonders der Boden derselben, worauf man von Farbenzucker mittelst Stranitzen eine schöne Blumen-Verzierung anbringen kann. Dieselbe muß jedoch vor dem Einlegen in die Form getrocknet werden.

Nr. 25. Charlotte à l'Italienne.

Ein einen viertel Zoll dick gebackenes Blatt von Schwarzbrod- oder Chokolade-Biscuit-Masse wird ebenso geschnitten, wie das Biscuit in der vorhergehenden Nummer, und dann mit Chokolade glacirt. Das Trocknen und Einsetzen in eine Form richtet sich ebenfalls nach der vorhergehenden Nummer. Ist dieses gut ausgeführt, so wird ein Pfund Chokolade mit einem Schoppen Wasser in einer Casserolle, auf Feuer stehend, aufgelöst und gut gebunden abgerührt. Diese Chokolade-Auflösung wird dann mit zwei Schoppen Milch und drei viertel Pfund Zucker vereinigt und einigemal aufgekocht, hierauf mit dem Stande von acht Füssen vermischt und das Ganze durch ein Haartuch gestrichen. Dieser Crème wird dann in einer Casserolle auf Eis stehend, so lang gerührt, bis er anfängt fest zu werden. Man arbeitet dann gleich einen Schoppen geschlagenen Rahm darunter und füllt den Crème in die mit Biscuits ausgestellte Form. Hat die Charlotte nach einiger Zeit den gehörigen Grad von Haltbarkeit erreicht, so wird sie auf eine Platte gestürzt und servirt. (S. Abthlg. XIV. Nr. 7, 9, 23, 39 und 40.) Mit weißer Zucker-Glace kann man auf die getrocknete Chokoladeseite der Biscuits eine Reihe Perlen aufsetzen, welche jedoch vor dem Einsetzen in die Form getrocknet werden müssen.

Nr. 26. Reis mit Kirschen und Chaudeau von Bourgunder.

In einer dünnen, nicht mit Brod verkochten, durch ein Haartuch gestrichenen Kirschen-Sauce kocht man ein halbes Pfund in Wasser gut abgebrühten Reis auf schwachem Feuer ganz kurz und trocken. Ist derselbe vom Feuer gestellt und erkaltet, so wird er mit acht gelben Eiern

Digitized by Google

verrührt und das zu Schnee geſchlagene Weiße derſelben ebenfalls dazu gethan. Dieſe Reismaſſe kommt in eine paſſende, gut mit Butter ausgeſtrichene Form, deren Boden mit Butterpapier belegt iſt, und wird dann eben ſo gekocht, wie die Mehlſpeiſe von Quitten in der Nr. 17 dieſer Abtheilung. Nachdem der Reis gar geworden, ſtürzt man ihn auf eine Platte, befreit ihn von dem Papier und übergießt ihn mit einem Chaudeau von Bourgunder-Wein und giebt ihn mit dem Reſte des Chaudeau zur Tafel. (S. Abth. XIV. Nr. 16 und 25.)

Nr. 27. Carmeliter-Brod.

Hierzu werden von Hefenteig kleine Kugeln formirt, welche an Größe den Vorſtorfer Aepfeln gleichen. Hat man ungefähr fünfundzwanzig bis dreißig ſolcher Kugeln gemacht, ſo läßt man ſie auf einem Backbleche, an einem warmen Orte ſtehend, gehörig aufgehen, wonach ſie in mittlerer Ofenhitze gar gebacken und nach dieſem auf einem Reibeiſen von der braunen Rinde rundum abgerieben werden. Wenn nun die Brödchen alle auf dieſe Art vorbereitet ſind, ſo ſchneidet man an jedem oben ein Blättchen ab, hohlt ſie dreiviertel aus, füllt ſie dann mit eingemachten Kirſchen voll und deckt ſie wieder zu. Hierauf werden ſie in eine paſſende Caſſerolle oder ein ſonſtiges Geſchirr dicht neben einander geſetzt und in rothem Bourgunder-Wein, welcher mit Zimmet, Citronenſchale, ein wenig Zucker und einer Priſe Nägelchen vermiſcht iſt, eingeweicht. Sind dieſelben nach einigen Minuten gehörig durchweicht, ſo werden ſie in verſchlagenes Ey getaucht und in weißem Reibbrode von mürbem Brode panirt; das Paniren wird dann nochmals wiederholt, wonach ſie in Backbutter, ſchwimmend, dunkelgelb gebacken, dann auf einer Serviette abgetrocknet, in einer Caſſerolle mit rothem Wein und dem nöthigen Zucker einigemal aufgekocht und dann auf eine runde Platte in ſchön geordneter Lage angerichtet und mit einigen Löffeln voll von ihrer Sauce übergoſſen werden. Den Reſt der Wein-Sauce ſervirt man extra in einer Saucière zu dem Carmeliter-Brod. (Siehe Abth. XIV. Nr. 33.)

Nr. 28. Charlotte en Hessole.

Auf einem mit Butter beſtrichenen Randbleche wird eine Biscuit-Maſſe zu einem viertel Zoll dicken Blatt gebacken, welches man, nachdem es gebacken iſt, ſogleich auf ein flaches Blech ſtürzt und erkalten läßt. Iſt dieſes erfolgt, ſo werden hiervon ſo viele Dreiecke geſchnitten, als man zum Ausſtellen einer Form nöthig hat, welche hierauf zur

Digitized by Google

Hälfte roth und zur Hälfte weiß mit Farbenzucker-Glace glacirt werden. Ist dieses beendigt, so wird nach der Größe des Bodens der Form ein passendes Stückchen Biscuit geschnitten, welches kreuzweise in acht gleiche Theile getheilt wird. Diese Theile werden ebenfalls zur Hälfte roth und zur Hälfte weiß glacirt, und nachdem sie alle getrocknet sind, in abwechselnder Farbe mit der glacirten Seite nach unten fest geschlossen in die Form gelegt. Wenn dieses geschehen ist, so kommt zuerst ein Seitenstückchen mit dem breiten Theile unten aufstehend in die Form; ist dieses Stück weiß, so kommt fest an dasselbe anschließend ein rothes mit der Spitze unten aufstehend. So werden nun die Stückchen an der Seite der Form herum nacheinander aufgestellt, wonach in diese Ausstellung ein nach Abth. XII. Nr. 7 von gutem altem Rheinweine bereiteter Crême gefüllt wird. Ist derselbe bis zum Einfüllen fertig, so wird die Hälfte mit Cochenille oder Rotherübensaft roth gefärbt und gleich eingefüllt; wenn derselbe fest ist, so füllt man die Form mit dem andern ungefärbten Theil vollends aus; hat nach einiger Zeit die Charlotte auf Eis stehend den gehörigen Grad der Haltbarkeit erreicht, so wird sie auf eine Platte gestürzt und servirt. (Siehe Abthlg. XIV. Nr. 23 und 26.)

Nr. 29. Dampfnudeln mit Vanille-Sauce.

Anderthalb Pfund Mehl werden durch ein Sieb passirt und in einer Casserolle warm gestellt, dann untereinander gerührt, wonach in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht wird. Hierauf wird ein Eßlöffel voll Bierhefe mit einem halben Schoppen lauwarmer Milch verrührt, dieses zusammen durch ein Sieb in die Mitte des Mehls passirt, und davon ein dünner Teig angerührt, welchen man mit einer Hand voll Mehl zustäubt und warm stehend aufgehen läßt. Nachdem dieses erfolgt ist, giebt man ein Viertel-Pfund zerlassene Butter, das nöthige feine Salz, zwei ganze und zwei gelbe Eier und noch ein wenig Milch dazu. Das Ganze wird dann zu einem weder zu dicken noch zu dünnen Teige angerührt und eine Viertelstunde gut mit einem Holzlöffel geschlagen, bis dieser Teig glatt und zart geworden ist. Alsdann bestäubt man einen Backtisch ein wenig mit Mehl, legt den Teig darauf und arbeitet denselben unter Bestäubung mit Mehl noch einige Minuten untereinander, formirt daraus Zoll dicke Rollen und theilt dieselben in nicht ganz zwei Zoll lange Theile, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzt. Ist diese Vorrichtung beendigt, so wird das Blech warm gestellt, damit die Teigtheile gehörig aufgehen. Hierauf kommt in ein

Digitized by Google

dazu paſſendes Geſchirr ein Viertel-Pfund Butter, zwei Loth Zucker und ungefähr ein halber Schoppen Milch; nachdem dieſes zuſammen auf Feuer ins Kochen gebracht und der Teig ſchön aufgegangen iſt, wird derſelbe ſchnell nebeneinander verkehrt in die Milch eingeſetzt und das Geſchirr mit einem ſchließenden Deckel zugedeckt, welchen man mit glühenden Kohlen belegt. Nachdem nun die Dampfnudeln einige Minuten auf ſtarkem Feuer gekocht haben, nimmt man dasſelbe unter dem Geſchirre heraus und legt es neben herum; nach fünf Minuten ſieht man nach, ob die Dampfnudeln unten eine ſchöne Couleur bekommen haben. Iſt dieſes erfolgt, ſo wird das Geſchirr vom Feuer geſtellt und bleibt noch einige Minuten zugedeckt ſtehen. Hierauf werden die Dampfnudeln mit einer kleinen Schaufel losgeſtochen, ſchön aufeinander auf eine Platte angerichtet und nebſt einer Saucière voll mit Zucker vermiſchtem heißen ſüßen Rahm und einer Saucière voll Vanille-Sauce ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 20.)

Nr. 30. Dampfnudeln mit Krebs-Sauce.

Dieſe werden ebenſo bereitet wie jene in der vorhergehenden Nummer, nur mit dem Unterſchiede, daß zum Kochen dieſer Dampfnudeln Krebsbutter genommen wird. Die Sauce dazu bereitet man auf folgende Art: Ungefähr zwanzig bis dreißig Krebſe werden wie in der Nr. 36 der Abthlg. XIV. zu Krebsbutter vorbereitet; wenn der nöthige Theil Krebsbutter in das Dampfnudelgeſchirr paſſirt iſt, ſo werden die Schalen mit drei Schoppen Milch oder Rahm ausgekocht; nach einigen Minuten paſſirt man dieſe Milch durch die nämliche Serviette, welche zur Butter gebraucht wurde, und läßt ſie erkalten. Iſt dieſes erfolgt, ſo ſchließt ſich die fernere Behandlung der Krebs-Sauce an jene der Vanille-Sauce in der Nr. 20 der Abth. XIV., es kommt jedoch keine Vanille hiebei in Anwendung. Nebſt dieſer Sauce wird auch ein Theil extra angerichteter heißer mit Zucker vermiſchter Rahm zu den Dampfnudeln ſervirt.

Nr. 31. Mandeln-Charlotte.

Hierzu wird zuerſt ein Backblech heiß gemacht und mit Wachs beſtrichen, welches mit ordinärem Papier gleichmäßig darauf vertheilt wird. Nachdem das Blech wieder erkaltet iſt, wird auf demſelben eine mit einigen Eyweißen gut gerührte Macaronen-Maſſe dünn auseinander geſtrichen und in gelinder Ofenhitze hellgelb gebacken. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird das Mandelblatt zwiſchen der Ofenöffnung, damit es

Digitized by Google

heiß bleibt und nicht ſpringt, in drei Zoll lange und einen Zoll breite Stückchen geſchnitten. Ehe dieſes geſchieht, muß eine lange, glatte, runde und nicht ganz einen Zoll dicke Stange an ihren beiden Enden aufgelegt ſeyn, über welche die Mandelſtückchen, nachdem ſie unten losgeſchnitten ſind, gebogen werden. Iſt eine Parthie derſelben auf der Stange erkaltet, ſo legt man ſie auf ein großes Sieb, bis ſie alle fertig ſind, wonach man dieſelben eine Stunde an einem warmen Orte trocknen läßt. Nach dieſer Zeit werden dieſe Bögen in eine an Größe dazu paſſende Form, welche mit einer ähnlichen Bögenausſchlagung verſehen iſt, nebeneinander jedesmal in einen ſolchen Bogen geſtellt, ſo daß ſie doch an ihren Seiten zuſammen gehen. Iſt auf dieſe Art eine Form damit ausgeſtellt und der Boden derſelben ganz dünn mit Provencer-Baumöl beſtrichen, ſo kommt in dieſe Ausſtellung ein Mandel-Crême wie jener in der Abth. XII. Nr. 12, welcher aber hierzu mit noch etwas mehr Stand und mit einem Schoppen geſchlagenem Rahme vermiſcht wird. Hat nach einiger Zeit die Charlotte, nachdem ſie auf Eis geſtanden, den gehörigen Grad der Haltbarkeit erreicht, ſo wird ſie auf eine Platte geſtürzt und oben mit einigen Macaronen oder den übriggebliebenen Bögen garnirt und dann ſervirt. (S. Abtheil. XIV. Nr. 7 und 42.)

Nr. 32. Schwarzbrod-Pudding mit Kirſchen-Sauce.

Ein halbes Pfund zerlaſſene Butter wird in einer Schüſſel ſchaumig gerührt und nach und nach mit zwölf gelben Eyern gut untereinander gearbeitet. Hierauf giebt man ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund gereinigte und mit einigen Eyern in einem Reibſteine feingeriebene Mandeln, ein viertel Pfund große und ein viertel Pfund kleine gereinigte Roſinen, etwas feine Citronenſchale und Zimmet, ein Loth feingeſchnittenen Citronat und zwölf Loth in einem heißen Ofen braungeröſtetes*), dann fein geſtoßenes, durch ein Sieb paſſirtes und mit ein wenig Arrak angefeuchtetes Schwarzbrod dazu. Dieſes Alles zuſammen wird gut untereinander gerührt; wonach das Eyweiß zu Schnee geſchlagen und mit der Maſſe vereinigt wird. Hierauf ſtreicht man eine paſſende Form mit Butter gut aus, belegt den Boden derſelben mit einem Stückchen ebenfalls mit Butter beſtrichenen Papier und garnirt ſie auf

*) Wenn das Schwarzbrod hierzu geröſtet wird, ſo muß daſſelbe in dünne Scheiben geſchnitten und auf einem Bleche auseinandergelegt werden.

Digitized by Google

ihrem Boden mit einigen großen Roſinen und geſchälten Mandeln. Iſt dieſes beendigt, ſo wird die Maſſe in die Form gefüllt, und wie die Mehlſpeiſe von Quitten in der Nr. 17 dieſer Abtheilung gekocht, wonach der Pudding auf eine Platte geſtürzt, von dem Papier befreit, mit etwas Kirſchen-Sauce übergoſſen, und nebſt dem Reſte der Sauce ſervirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 16.)

Nr. 33. Reis-Poupiton von Krebs.

Ein Pfund Reis wird rein ausgeleſen, gewaſchen und in Waſſer leicht abgebrüht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet, und hierauf in einer mit einem dicken Boden verſehenen großen Caſſerolle, mit einem viertel Pfund Zucker, eben ſo viel Butter, einem Stückchen ganzen Zimmet und Citronenſchale und zwei Schoppen Milch auf ſchwachem Kohlenfeuer, ohne darin zu rühren, ganz kurz und trocken gekocht. Hierauf ſchüttet man den Reis in eine Schüſſel und läßt ihn erkalten, wonach Zimmet und Citronenſchale herausgenommen und der Reis mit zwei Loth Krebsbutter und einem ganzen und zwei gelben Eiern zu einer gut gebundenen Maſſe verarbeitet und dann auf eine runde Platte in Form einer Caſſerolle aber oben etwas gewölbt dreſſirt wird, ſo daß in der Mitte eine große Oeffnung und der Reis nebenherum dick bleibt. Nach dieſer Vorbereitung werden zehn ganze Eier mit einer Maas Milch verrührt wozu eine Priſe Salz und der Saft einer Citrone kommen. Das Ganze wird dann durch ein Sieb paſſirt, und in einer Caſſerolle mit etwas Krebsbutter auf Feuer geſtellt, worauf man es unter zeitweiſem Umrühren gerinnen läßt. Iſt dieſes erfolgt, ſo gießt man dieſen Eierkäs nach und nach auf ein Sieb, läßt ihn abrinnen und erkalten, ſtürzt ihn dann auf ein Blech und ſchneidet ihn in kleine verſchobene Caro, welche in Mehl panirt und in Backbutter, ſchwimmend, dunkelgelb gebacken und dann auf einer Serviette abgetrocknet werden. Sind die Stückchen alle gebacken, ſo gibt man ſie in eine Caſſerolle, und paſſirt einen auf folgende Art zubereiteten Krebs-Crème dazu. Zwei bis drei Schoppen Milch, worin die Krebsſchalen ausgekocht ſind, werden paſſirt und nachdem die Milch erkaltet iſt, mit drei Löffeln voll Mehl angerührt, wozu noch der nöthige Zucker und etwas Krebsbutter kommt. Dieſes zuſammen wird auf Feuer ſtehend unter beſtändigem Rühren in eine mittlere Bindung gebracht und einige Minuten gekocht, wonach dieſer Crème zu dem Eierkäſe kommt. Derſelbe wird dann in den Reis gefüllt, und nachdem Letzterer mit einer Miſchung von zwei gelben und einem ganzen Ey nebſt ein wenig Krebs-

Digitized by Google

butter gut bestrichen ist, in einem heißen Ofen schnell dunkelgelb gebacken. (S. Abth. XIV. Nr. 36.) Nach Belieben kann auch ein Theil des Krebs-Crème mit etwas Rahm oder Milch verdünnt und als Sauce dazu servirt werden. — Der Eierkäse kann auch auf folgende Art bereitet werden. Von zehn bis zwölf Krebsen reißt man, ehe sie abgekocht sind, die Schwänze ab, und stößt die Körper in einem Mörser ganz fein, verrührt sie dann in einer Casserolle mit den Eiern und der Milch, gibt etwas Citronensaft und eine Prise Salz dazu, passirt das Ganze durch eine Serviette und läßt es auf Feuer zu Käse gerinnen; die Schwänze werden dann mit den Krebsen zur Krebsbutter abgekocht. — Der Reis darf, obschon er zum Dressiren zusammen gearbeitet wird, doch nicht zu sehr zerdrückt werden.

Nr. 34. Kirschenbrod.

Fünf bis sechs Milchbrode, von welchen die braune Rinde abgerieben ist, werden ein jedes übers Kreuz in vier gleiche Theile getheilt, dann an den Kanten ein wenig abgeschärft und in einer Mischung von Ey und Milch eingeweicht, wonach sie schwimmend in Backbutter dunkelgelb gebacken und dann auf einer Servlette abgetrocknet werden. Diese Brode werden hierauf in eine Casserolle mit einer Kirschen-Sauce einige Minuten aufgekocht, wonach sie nebst ihrer Sauce in ein tiefes Geschirr angerichtet und servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 16.)

Nr. 35. Birnen in Bierteig.

Schöne große Birnen werden geschält, hierauf gespalten, von den Kernen befreit und mit Zucker, Wasser, einem Stückchen ganzen Zimmet und Citronenschale gar und kurz gekocht. Hierauf stellt man sie von dem Feuer, läßt sie ganz erkalten und legt sie dann auf ein Geschirr, damit sie ein wenig abrinnen. Ist dieses geschehen, so werden große Oblaten in passende Stücke geschnitten, deren jedes schnell durch frisches Wasser gezogen, mit einem Birntheile belegt und dann zusammengeschlagen wird. Sind auf diese Weise alle Birnen eingewickelt, so werden sie abtheilungsweise in Bierteig getaucht und schwimmend, in Backbutter hellbraun gebacken und zum Abrinnen auf eine Serviette gelegt. Ist das Backen beendigt, so werden sie in Zucker umgewendet mit einer glühenden Glacirschaufel glacirt, dann auf eine mit einer Serviette schön belegte Platte angerichtet und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 18.) — Auf dieselbe Weise können mehrere andere Obstsorten in

Digitized by Google

Bierteig gebacken werden; besonders eignen sich die ganz Eingemachten dazu, welche aber gut von ihrem Safte abrinnen müssen.

Nr. 36. Wiener Mehlspeise mit Wein-Sauce.

Ein Pfund Mehl wird in einer Casserolle mit zwei Schoppen Milch glatt gerührt, wozu dann ein halbes Pfund Zucker und ebensoviel Butter kommt; dieses zusammen wird auf Feuer zu einer dicken und gebundenen Masse abgerührt, dann von dem Feuer gestellt und, nachdem die Masse erkaltet ist, mit acht ganzen und acht gelben Eiern, ein wenig feiner Citronenschale und etwas Zimmet vereinigt, wonach das Eyweiß zu Schnee geschlagen und unter die Masse gearbeitet wird. Die hierzu gehörige Form muß mit einem Schraubendeckel versehen seyn, welcher in der Mitte eine drei Zoll hohe Rohröffnung hat. Man bestreicht diese Form sowie die innere Seite des Deckels gut mit Butter, bestreut den Boden derselben mit ein wenig weißem Reibbrode, füllt sie dann dreiviertel mit obiger Masse voll, schraubt sie zu und kocht dieselbe wie die Mehlspeise von Quitten in der Nr. 17 dieser Abthlg. Nachdem nun die Wiener Mehlspeise aus dem Wasser gehoben und eine Zeit lang ruhig gestanden ist, wird sie aufgeschraubt, auf eine Platte gestürzt, mit einigen Löffeln voll Wein-Sauce übergossen und mit dem extra angerichteten Reste ihrer Sauce servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 51.)

Nr. 37. Sauere Rahm-Mehlspeise.

In einer Schüssel wird ein Pfund Mehl mit zwei Schoppen sauerem Rahme glatt gerührt, und mit zwölf ganzen Eiern, dreiviertel Pfund Zucker und etwas feiner Citronenschale und Zimmet gut vereinigt. Hierauf werden vier bis fünf abgeriebene Milchbrode, ein jedes in sechs flache Stückchen geschnitten und in dieser Rahmmasse zehn Minuten eingeweicht, dann mit Vorsicht herausgenommen und, nachdem sie gehörig abgeronnen sind, auf ein flaches Geschirr gelegt. Ist diese Vorrichtung beendigt, so wird das Brod in ausgelassener Butter auf beiden Seiten hellgelb gebacken und auf einer Serviette abgetrocknet. Nach diesem wird eine runde glatte Form oder Casserolle mit Butter ausgestrichen und unten und neben mit feinem Papier ausgelegt, welches ebenfalls mit Butter bestrichen ist. In dieses Geschirr kommt nicht ganz an die Seite anstoßend das Brod in einer Rundung aufeinander bis obenhin zu liegen und wird durch ein reines Hölzchen, welches quer darüber gesperrt wird, befestigt, worauf die übrige Masse dazugegossen, die Mehlspeise dann in ein flaches Geschirr mit Wasser gestellt, und in mittelmäßiger

Digitized by Google

Ofenhitze gar gekocht wird. Iſt Letzteres erfolgt, ſo wird das Hölzchen abgenommen, das Geſchirr auf eine Platte geſtürzt und mit Vorſicht abgehoben, die Mehlſpeiſe von dem Papiere befreit, dann gut mit Zucker beſtäubt und ſervirt.

Nr. 38. Aepfel à l'Espagnole.

Hierzu wird eine Portion Borſtorfer Aepfel geſchält, welche in ihrer Mitte mit einem kleinen runden Ausſtecher ausgeſtochen, mit etwas Malaga-Wein und Zucker neben einander in eine Caſſerolle geſetzt, zugedeckt und in einem heißen Ofen gar gedämpft werden, jedoch mit Vorſicht, damit alle Aepfel ganz bleiben. Iſt dieſes geſchehen, und ſind die Aepfel wieder erkaltet, ſo werden ſie mit eingemachten Kirſchen gefüllt. Hierauf wird eine fertige Brodgußmaſſe mit einem halben Pfund zerlaſſener Butter lauwarm vereinigt, und ein Theil derſelben in ein tiefes, mit Butter ausgeſtrichenes Anrichtgeſchirr gegoſſen. Auf dieſe eingegoſſene Maſſe kommt eine Lage Aepfel, welche dann wieder mit einer Lage Maſſe bedeckt werden. Wenn auf dieſe Weiſe Maſſe und Aepfel eingefüllt ſind, ſo beſtreut man die letzte Aufgießung oben mit ein wenig feinem Zucker und bäckt die Aepfel in mittelmäßiger Ofenhitze gar, wonach ſie ſogleich ſervirt werden. (S. Abth. XIII. Nr. 22: Brodguß.)

Nr. 39. Plum-Pudding mit Wein-Sauce.

Eine feine ſtarke Serviette wird ausgebreitet, in der Mitte mit kalter Butter beſtrichen, und auf dieſem Theil mit einer vorbereiteten Plum-Cake-Maſſe belegt, dann zuſammengeſchlagen und mit Bindfaden zugebunden. Beim Zubinden muß man der Maſſe zum Aufgehen noch etwas Raum laſſen. Dieſe Maſſe wird dann in der Serviette in einem Keſſel mit Waſſer zwei Stunden anhaltend gekocht, und dann aus dem Waſſer genommen. Nachdem dieſelbe gut abgeronnen iſt, wird die Serviette aufgebunden, auseinandergezogen, der Pudding durch Aufheben der einen Seite der Serviette auf einen flachen Deckel gewendet und dann auf eine Platte gerutſcht, worauf derſelbe ſogleich mit Wein-Sauce übergoſſen und ſervirt wird. Den Reſt der Sauce giebt man extra angerichtet mit dem Pudding zur Tafel. (Siehe Abth. XIII. Nr. 16 und Abth. XIV. Nr. 51.)

Nr. 40. Pudding à l'Anglaise mit Chaudeau.

Ein Pfund zerlaſſene Butter wird in einer Schüſſel zart und ſchaumig gerührt, dann nach und nach mit achtzehn gelben Eyern gut

Digitized by Google

verarbeitet, nach diesem mit zehn abgeriebenen in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbroden, dreiviertel Pfund Zucker, etwas Zitronenschale und Zimmet, einem viertel Pfund kleinwürflich geschnittenem Zitronat, einem viertel Pfund großen und eben so viel kleinen gereinigten Rosinen vereinigt. Ist nach einigen Minuten Alles gut untereinandergerührt, so wird das Eyweis zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gearbeitet, wonach dieselbe in eine passende mit Butter gut ausgestrichene Form, auf deren Boden ein Stückchen Butterpapier gelegt ist, gefüllt, und in mittlerer Ofenhitze gar gebacken wird. Der Pudding wird alsdann auf eine etwas tiefe Platte gestürzt, von dem Papiere befreit und mit einem Chaudeau übergossen; der Rest des Chaudeau wird extra angerichtet mit dem Pudding servirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 25.) — Diese Masse kann auch wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist, in eine Serviette eingebunden, gekocht werden; — auch kann man die Milchbrode anstatt sie einzuweichen zu Reibbrod reiben und zu dem Pudding anwenden.

Nr. 41. Rosinenbrod mit rother Wein-Sauce.

Hierzu werden drei bis vier Milchbrode, nachdem die braune Rinde davon abgerieben ist, ein jedes in sechs flache Scheiben geschnitten, welche in einer Mischung von Ey und Milch eingeweicht, und hierauf in Backbutter gelb gebacken und auf einer Serviette gut abgetrocknet werden. Während dieser Vorbereitung wird ein halbes Pfund große Rosinen gereinigt und gekernt, ist dieses geschehen, so werden eben so viel kleine Rosinen in einem Durchschlag gewaschen, dann in Wasser fünf Minuten abgekocht, abgeschüttet, dann abgeschwenkt, ausgedrückt und belesen. Ist dieses beendigt, so wird eine glatte runde oder ovale Form auf ihrem Boden mit einem Stückchen ganzen Zimmet, Zitronenschale und einigen großen und kleinen Rosinen belegt, worauf eine Lage Brod in der Rundung schräg auf einander eingesetzt wird. Auf diese Brodlage kommt eine Lage Rosinen, worauf wieder eine Lage Brod, wenn die erste Lage rechts übereinander gelegt ist, in entgegengesetzter Richtung eingesetzt wird. In der Mitte drückt man jedesmal zur Ausfüllung des leeren Raumes einige kleine Stückchen Brod ein. Auf diese Art fährt man fort lagenweise Rosinen, von jeder Sorte die Hälfte, und Brod einzulegen, bis die Form gut dreiviertel voll ausgefüllt ist; alsdann legt man auf das Brod ein Stück Zucker und gießt so viel Bourgunder Wein darüber, daß das Brod zur Hälfte darin steht. So angerichtet wird das Rosinenbrod entweder in einen heißen Ofen oder

Digitized by Google

auf nicht allzustarkes Kohlenfeuer gestellt; gut mit dem Deckel verschlossen und eine viertel Stunde gekocht, dann auf eine Platte gestürzt und von Citronenschale und Zimmet befreit. Die übrigen Rosinen werden mit Zucker, Citronenschale und Zimmet in einem halben Schoppen Wasser auf Feuer gestellt und kurz gekocht, dann mit einem Schoppen rothen Wein aufgefüllt und heiß gestellt. Bei dem Serviren wird diese Wein-Sauce, nachdem sie von Citrone und Zimmet befreit ist, in einer Saucière zu dem Rosinenbrod gegeben.

Nr. 42. Schinken-Fleckeln.

Von einem Pfund Mehl, vier Eyern, einer Prise Salz und ein wenig süßem Rahm wird ein Nudelteig gemacht, welcher, nachdem er dünn ausgerollt und getrocknet ist, in kleine verschobene Caro geschnitten wird. Dieselben werden einige Minuten in Salzwasser abgekocht, dann auf einen Durchschlag geschüttet, und nachdem sie abgeronnen sind mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz in der nämlichen Casserolle auf Feuer einige Minuten angeschwitzt, dann vom Feuer gestellt und mit etwas Bouillon und einer gehörigen Portion gehacktem Schinken vereinigt. Wenn dieses gehörig untereinander gerührt und in gutem Geschmacke ist, so wird ein tiefes Anrichtgeschirr mit Butter ausgestrichen, in welches die Fleckeln gefüllt werden. Oben bestreut man sie dünn mit braunem Reibbrode und übergießt das Ganze mit ein wenig zerlassener Butter; hierauf läßt man die Fleckeln eine halbe Stunde vor dem Serviren in mittelmäßiger Ofenhitze durch und durch heiß werden und giebt ihnen mit einer glühenden Glacirschaufel oben ein wenig Couleur. Bei einer kleinen Mittags-Tafel steht diese Speise gewöhnlich an der Stelle der Nummer 7.

Nr. 43. Nudeln mit geröstetem Brode.

Mit einem Theile Mehl, einigen Eyern und ein wenig Salz wird ein weder zu fester noch zu weicher Teig gemacht, und dieser bis zur Dicke von zwei Messerrücken ausgerollt, wonach man ihn eine Stunde trocknen läßt. Nach dieser Zeit schneidet man die Teigblätter in zwei Zoll breite Streifen, bestäubt sie auf der einen Seite mit Mehl, legt jedesmal vier derselben aufeinander und schneidet sie vor der Hand in egale viereckige Nudeln, welche dann wie die Fleckeln in der vorhergehenden Nummer abgekocht, und eben so mit Butter und dem nöthigen Salze auf Feuer angeschwitzt, mit einigen Löffeln voll Bouillon ver-

Digitized by Google

miſcht, dann auf eine Platte angerichtet und mit braungeröſtetem Reibbrode überdeckt und ſervirt werden.

Nr. 44. Macaroni au four.

Man bricht ein halbes Pfund Macaroni in lange Stücke und kocht ſie in Salzwaſſer langſam gar aber nicht zu weich, ſchüttet ſie dann auf einen Durchſchlag und ſchwenkt ſie mit friſchem Waſſer ab. Während dieſes geſchieht, werden in einer Caſſerolle zwei Löffel voll Mehl mit einem Schoppen ſauerem Rahme glatt und auf Feuer zu einer gebundenen Sauce abgerührt, welche dann vom Feuer geſtellt und mit dem nöthigen Salze, einem Stückchen Glace und vier gelben Eyern gut verrührt wird. Wenn die Macaroni mit einem Stückchen Butter in einer Caſſerolle angeſchwitzt ſind, ſo wird die Sauce dazu paſſirt. Zuletzt kommt noch ein viertel Pfund geriebener Parmeſankäs und eben ſo viel gehackter geſottener Schinken dazu, wonach die Macaroni ebenſo wie die Fleckeln in der Nr. 42 dieſer Abtheilung beendigt und dann ſervirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 3.)

Nr. 45. Quitten-Faum.

Wenn ein Faum von Quitten wie in der Abtheilung XIII. Nr. 21 vorbereitet iſt, ſo kommt derſelbe auf eine etwas tiefe Platte und wird mit einem Meſſer ſchön hügelartig aufgeſtrichen, dann durch Eindrückung deſſelben verziert, mit Zucker beſtäubt, hierauf in mittlerer Ofenhitze gar gebacken und ſogleich ſervirt.

Nr. 46. Kaiſerkuchen mit rother Wein-Sauce.

Eine Pudding-Maſſe wie in der Nr. 40 dieſer Abtheilung wird noch mit dreiviertel Pfund geſchälten und mit einigen Eyern in einem Reibſteine fein geriebenen Mandeln vereinigt, wonach dieſe Maſſe eben ſo wie obige Nummer angiebt, in einer Form im Ofen gebacken wird. Wenn der Kuchen gebacken iſt, ſo wird er auf eine Platte geſtürzt und von dem Papiere befreit, mit einer wie in der Nr. 41 dieſer Abtheilung zubereiteten Sauce übergoſſen und nebſt dem Reſte derſelben ſervirt.

Nr. 47. Reiskuchen.

Ein Pfund Reis wird rein ausgeleſen, gewaſchen und abgebrüht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet, nach dem Abrinnen in eine Caſſerolle gelegt, und mit zwei Schoppen Milch, einem halben Pfund Zucker, eben ſo viel Butter, einem Stückchen ganzen Zimmet und Zitronenſchale

Digitized by Google

auf gelindem Feuer ganz kurz und trocken gekocht. Nach diesem läßt man den Reis in einer Schüssel erkalten, wonach man Zitronenschale und Zimmet herausnimmt und denselben mit acht ganzen und acht gelben Eyern vereinigt; zuletzt wird das Eyweiß zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gearbeitet. Nachdem dieses beendigt ist, wird eine Form mit Butter ausgestrichen, auf dem Boden mit Butterpapier belegt und mit weißem Reibbrode ausgestreut; in diese Form wird die Reismasse gefüllt und in mittlerer Ofenhitze gar gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, von dem Papiere befreit, mit Zucker bestäubt und servirt.

Nr. 48. Reis-Pudding mit Chaudeau.

Eine wie in der vorhergehenden Nummer bereitete Reismasse wird noch mit einem viertel Pfund kleinen und eben so viel großen gereinigten Rosinen und vier Loth in kleine Würfel geschnittenem Zitronat vereinigt und eben so wie in obiger Nummer gebacken. Wenn der Pudding auf eine Platte gestürzt ist, so wird er mit einem Chaudeau übergossen und nebst dem Reste desselben, extra angerichtet, servirt. (Siehe Abtheilung XIV, Nr. 25.)

Nr. 49. Pannequets von Kaffee.

Zu zwei Schoppen Milch oder süßem Rahm wird ein viertel Pfund Kaffe gebrannt, welcher wenn er gerade fertig ist, ganz heiß in die kochende Milch kommt, schnell zugedeckt und ans Feuer gestellt wird, wo man eine viertel Stunde seinen Geschmack ausziehen läßt. Wenn nach dieser Zeit der Kaffee durch eine Serviette passirt und kalt geworden ist, so wird ein halbes Pfund Mehl in einem Geschirre damit glatt angerührt, nach diesem mit zehn gelben Eiern und einem viertel Pfund Zucker gut vereinigt, und hierauf das Eyweiß zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gearbeitet. Wenn die angerührte Masse ein wenig zu fest sein sollte, bevor der Schnee damit vereinigt ist, so kann mit einigen Löffeln voll Milch nachgeholfen werden. Nachdem diese Vorrichtung beendigt ist, wird in einer Pfanne auf schwachem Feuer ein Löffel voll geklärte Butter heiß gemacht und wieder herausgegossen, wonach man sogleich einen Vorleglöffel voll von obiger Masse hineingießt und dieselbe langsam zu einem Kuchen dunkelgelb backen läßt, welchen man dann mit der ungebackenen Seite nach innen zusammenrollt und auf eine Serviette legt. Das Backen der Masse zu solchen Kuchen wird nun so lange fortgesetzt, bis ungefähr der achte Theil derselben

Digitized by Google

noch übrig iſt. Dieſer Reſt wird alsdann mit vier bis ſechs ganzen Eyern, einem Schoppen ſüßen Rahme und dem nöthigen Zucker glatt vereinigt und durch ein Sieb paſſirt. Hierauf werden die Kuchen ein jeder in drei gleiche Theile getheilt, in ein tiefes Anrichtgeſchirr in der Rundung ſchräg auf einander gelegt, bis daſſelbe gehörig ausgefüllt iſt, wonach man den vorbereiteten Crème über die Pannequets gießt und dieſe in mittelmäßiger Ofenhitze aufgehen und gar werden läßt. Kurz vor dem Serviren werden ſie mit Zucker beſtäubt. — Auf dieſelbe Art können auch Pannequets mit Thee, Orangenblüthe und dergleichen bereitet werden, indem man den Geſchmack einer ſolchen Zuthat, von welcher die Speiſe ihren Namen erhält, ausziehen läßt und denſelben mit der Maſſe vereinigt.

Nr. 50. Spiegeleyer mit Schinken.

In eine Pfanne mit etwas geklärter Butter legt man dünne Scheiben von geſottenem Schinken dicht neben einander, über welche die Eyer mit Vorſicht ausgeſchlagen und dann mit etwas feinem Salze und einer Priſe Pfeffer beſtreut werden. Die Pfanne wird hierauf auf gelindes Feuer geſtellt und gleichzeitig eine glühende Glacir-Schaufel über die Eyer gehalten; ſind dieſelben nun unten gebacken und oben durch die Hitze der Schaufel ſo viel gar geworden, daß das Gelbe noch weich iſt, ſo werden ſie auf eine Platte gerutſcht und ſogleich ſervirt*).

Nr. 51. Gerührte Eyer mit Ochſenzunge.

Sechs bis acht Eyer werden in eine Caſſerolle ausgeſchlagen und mit einem viertel Schoppen ſüßem Rahme, zwei Loth Butter, dem nöthigen Salze und einer Priſe Pfeffer auf Feuer ſtehend gerührt, bis ſie anfangen ſich zu binden, worauf ein viertel Pfund klein würflich geſchnittene Ochſenzunge dazu kömmt, welche noch einige Augenblicke mit den Eyern gerührt wird. Die Eyer werden dann in noch ziemlich weichem Zuſtande angerichtet und ſervirt.

Nr. 52. Gerührte Eyer mit Schinken.

Die Zubereitung derſelben ſchließt ſich ganz an die vorhergehende Nummer.

---

*) Zu Eyerſpeiſen müſſen wo möglich immer ganze friſche Eyer genommen werden; beſonders muß man darauf Acht haben, daß dieſelben bei der Zubereitung nicht zu hart werden.

Digitized by Google

Nr. 53. Gerührte Eyer mit Bückling.

Sechs bis acht schöne fleischige und nicht zu trocken geräucherte Bücklinge werden von ihren Köpfen, Schwänzen, ihrer Haut und nachdem sie der Länge nach in zwei Theile getheilt sind, von dem Grate und so viel wie möglich von den Gräten befreit, und hierauf jeder Theil quer durch in drei bis vier Stücke geschnitten, wonach man dieselben auf ein flaches Randgeschirr in ganz wenig Butter einsetzt und auf Feuer auf beiden Seiten nur warm werden läßt. Ist dieses geschehen, so schließt sich die fernere Behandlung derselben an die Nummer 51 dieser Abtheilung. Nach Belieben kann man auch die Hälfte der Bücklinge und zwar die schönsten abtheilen, welche, wenn die andere Hälfte derselben mit den Eyern einige Augenblicke gerührt und angerichtet ist, vertheilt auf die Eyer gelegt und mit einer Gabel leicht eingedrückt werden. Zu bemerken ist jedoch, daß man der Schärfe der Bücklinge wegen mit dem Salz vorsichtig sein muß.

Nr. 54. Omelette française.

Wenn man Eyer wie in der Nummer 39 der Abtheilung **III.** vorgerichtet hat, so werden dieselben nicht wie jene in flache Kuchen gebacken, sondern auf einmal in die Pfanne, worin ein Stückchen Butter heiß geworden ist, geschüttet. Während des Backens werden immer die nebenherum schneller gebackenen Theile der Eyer mit einer Gabel in die Mitte gelegt. Ist nun das **Omelette** in schöner Couleur und nicht zu hart gebacken, so wird eine Platte oder ein Teller darüber gedeckt und die Pfanne gewendet, wonach das **Omelette** servirt wird. — Zu den Eyern des **Omelette française** kann auch ein geringer Theil Wasser statt Rahm genommen werden; in diesem Falle muß aber etwas mehr Butter dazu kommen.

Nr. 55. Omelette française von Kibitzeneyern.

Das Gelbe von zwanzig Kibitzeneyern wird nebst sechs gelben und zwei ganzen Hühnereyern, mit einer Gabel gut zerschlagen, wonach man einen halben Schoppen süßen Rahm, vier Loth Butter, das nöthige Salz und eine Prise weißen Pfeffer dazu giebt. Die fernere Behandlung desselben richtet sich nach der vorhergehenden Nummer.

Nr. 56. Eyer mit Jus.

Pochirte Eyer wie in der Abtheilung **XIV.** Nr. 56. §. 2 läßt man, nachdem sie in frisches Wasser gelegt und zurecht geschnitten sind,

Digitized by Google

auf einer Serviette abrinnen, wonach dieſelben auf ein tiefes porzellanenes Geſchirr angerichtet und mit einem Eßlöffel voll guter Braten-Jus einige Minuten bedeckt warm geſtellt werden. Kurz vor dem Serviren gießt man noch einige Löffel voll Jus daran und giebt noch etwas Jus in einer Saucière dazu.

Nr 57. Eyer au Gros-sel.

Die Eyer werden eben ſo zubereitet wie in der vorhergehenden Nummer, bevor jedoch die Jus daran kommt, werden ſie mit gereinigten, in zwei Theile getheilten, von dem Grate befreiten und in kleine lange Stückchen geſchnittenen Sardellen und fein gehackter in Waſſer einen Augenblick abgebrühter Peterſilie garnirt. Die Peterſilie ſchüttet man vorher auf ein Sieb und kühlt ſie mit friſchem Waſſer ab. Iſt das Garniren auf beliebige Weiſe ausgeführt, ſo werden die Eyer mit ein wenig Jus begoſſen und einige Minuten bedeckt warm geſtellt. Kurz vor dem Serviren giebt man noch einige Löffel voll Jus daran, belegt dann jedes Ey mit einem großen Salzkorne und giebt ſie nebſt extra angerichteter Jus zur Tafel.

Nr. 58. Geſottene Kibitzeneyer.

Dieſelben werden mit Waſſer ans Feuer geſtellt und langſam hart geſotten. Vor dem Anrichten werden ſie unterſucht, ob keine verdorbenen darunter ſind, wonach ſie auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und nebſt Butter ſervirt werden.

Nr. 59. Omelette française von Faſaneneyern.

Mit achtzehn bis zwanzig aufgeſchlagenen Faſaneneyern wird eben ſo verfahren, wie die Nr. 54 dieſer Abtheilung angiebt.

Nr. 60. Omelette française mit Schnittlauch.

Wenn Eyer wie in der Nr. 54 dieſer Abtheilung zu einem Omelette vorgerichtet ſind, ſo werden ſie mit etwas rein beleſenem, gewaſchenem, dann wieder ausgedrücktem und vor der Hand grob geſchnittenem Schnittlauch vermiſcht. Die fernere Behandlung derſelben ſchließt ſich dann an die vorerwähnte Nummer.

Nr. 61. Reisauflauf mit Vanille.

Wenn ein Pfund Reis, aber ohne Zimmet und Zitronenſchale, nach dem Rezepte Nr. 47 dieſer Abtheilung gekocht und wieder erkaltet

Digitized by Google

ist, so kommen achtzehn gelbe Eyer, ein viertel Schoppen süßer Rahm, und ein Loth gestoßene Vanille, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eyweiß dazu. Diese Masse füllt man in ein mit Butter ausgestrichenes Auflaufgeschirr und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen aufgehen und oben eine schöne dunkelgelbe Couleur nehmen. Ist dieses erfolgt, so wird der Auflauf mit Zucker bestäubt und sogleich servirt. — Das Bestäuben mit Zucker kann auch vor dem Backen geschehen.

Nr. 62. Eyerkäse mit Vanille-Sauce.

In einer Casserolle werden zwanzig Eyer mit zwei Maaß Milch verrührt, mit einer Prise Salz und dem Safte einer Zitrone vermischt, dann durch ein reines Haarsieb passirt und auf Feuer so lange leicht gerührt, bis die Masse gerinnt. Dieser Käse wird hierauf vom Feuer gestellt und zum Abrinnen nach und nach in eine eigens dazu gemachte Form gegossen. Ist derselbe nach einigen Stunden kalt geworden, so wird er auf eine Platte gestürzt und mit einer dicken kalt gewordenen Vanille-Sauce, welche gut mit Zucker versehen ist, übergossen. Ein Theil der Sauce wird in einer Saucière dazu servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 20.) Bei dem Gerinnen des Eyerkäses muß man vorsichtig sein, damit er nicht durch zu starkes Gerinnen rauh und hart wird.

Nr. 63. Charlotte von Aepfeln.

Hierzu wird eine beliebige Portion Aepfel geschält, von den Kerngehäusen befreit und in feine Scheiben geschnitten. Hierauf wird im Verhältniß zu den Aepfeln ein Stück Zucker mit Wasser und etwas Wein zu Syrup gekocht, wozu dann die Aepfel kommen und darin auf schwachem Feuer ganz kurz und weich gedämpft werden. Ist dieses geschehen, so werden die Aepfel kalt gestellt und mit etwas feiner Zitronenschale und Zimmet vereinigt. Nach Belieben kann auch ein wenig Marmelade dazu verwendet werden. Hierauf werden einige abgeriebene Milchbrode in Scheiben geschnitten, und in geklärte Butter getaucht. Alsdann legt man einige Brodschnitten auf den Boden einer Form und stellt die anderen Schnitten ringsum an den Seitenwänden der Form auf. In diese Form werden dann die Aepfel gefüllt und in mittelmäßiger Ofenhitze so lange gebacken, bis das Brod eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Ist dieses erfolgt, so wird die Charlotte auf eine Platte gestürzt und servirt.

Digitized by Google

Nr. 64. Aepfel à la Saxe.

Mehrere große Borſtorfer Aepfel werden oben und unten gleich abgeſchärft, mit einem Ausſtecher von ihren Kerngehäuſen befreit, geſchält und nebeneinander in eine Caſſerolle in Wein und Zucker geſetzt, dann zugedeckt und auf gelindem Feuer oder in einem warmen Ofen halb gar gedämpft, wonach man ſie vom Feuer ſtellt, umwendet und dann erkalten läßt. Hierauf werden große Roſinen gekernt und ein wenig zerſchnitten und kleine Roſinen in Waſſer aufgekocht, gereinigt und gut ausgedrückt; ein Theil Zitronat wird feinwürflich geſchnitten und ein Theil von den Schalen befreite Mandeln werden ganz fein gehackt Iſt dieſes beendigt, ſo läßt man in einer Caſſerolle ein Stückchen Butter zergehen, und gibt dieſe vier Ingredienzien nebſt noch etwas Zucker, Zimmet und Zitronenſchale dazu. Mit dieſer in richtigem Verhältniß zuſammengeſetzten Melange werden die Aepfel in ihrer Mitte, nachdem ſie erkaltet und aus der Caſſerolle gelegt ſind, gefüllt. Iſt die Füllung beendigt, ſo werden die Aepfel nach einander in Ey getaucht und in weißem Reibbrode panirt; das Paniren kann dann nochmals wiederholt werden, wonach die Aepfel ſchnell, in Backbutter ſchwimmend, gelb und vollends gar gebacken werden. Dieſelben werden dann auf einer Serviette von der Butter abgetrocknet, in Zucker umgewendet, dann mit einer glühenden Glacir-Schaufel oben glacirt, nach dieſem auf eine mit einer Serviette belegte Platte in ſchön geordneter Lage angerichtet und lauwarm ſervirt.

Nr. 65. Bourgunder-Schnitten mit Wein-Sauce.

Mürbe runde Milchbrode werden, nachdem die braune Rinde davon abgerieben iſt in gut Meſſerrücken dicke Scheiben geſchnitten; man kann dabei auf folgende Art verfahren: Zuerſt wird an der Seite ein kleines Stückchen von den Broden abgeſchnitten, wonach der zweite Schnitt bis unten hin, aber nicht durchgehen darf, der folgende Schnitt muß aber durchgehen; hieraus bilden ſich zwei Schnitten, welche unten zuſammenhängen; auf dieſe Weiſe können alle Brode geſchnitten werden. Dieſe Schnitten werden hierauf in der Mitte mit eingemachten Himbeeren belegt, ein wenig zuſammengedrückt und nach dieſem in rothen Bourgunder Wein, dann in Ey getaucht und in weißem Reibbrode panirt, nach dieſem in Backbutter ſchwimmend, dunkelgelb gebacken, dann auf einer Serviette abgetrocknet, in Zucker umgewendet und mit einer glühenden Glacirſchaufel glacirt. Wenn die Schnitten auf eine Platte angerichtet ſind, ſo werden ſie mit einigen Löffeln voll heißem und mit dem nö-

Digitized by Google

thigen Zucker vermischtem Bourgunder-Wein umgossen und nebst einer Saucière voll Wein servirt.

Nr. 66. Eyerkäse-Mehlspeise mit Krystall-Sauce.

Wenn ein Theil Eyerkäse wie in der Nr. 62 dieser Abtheilung bis zum Einfüllen in die Form vorbereitet ist, so schüttet man denselben auf ein großes Haarsieb und läßt ihn abrinnen. Nach diesem wird in einer Schüssel ein halbes Pfund zerlassene Butter mit vier ganzen und vier gelben Eyern schaumig gerührt, womit man dann noch ein halbes Pfund Zucker, etwas Zitronenschale, Zimmet, ein viertel Pfund kleine gereinigte Rosinen, eben so viel kleinwürflich geschnittenen Zitronat und den Eyerkäse vereinigt. Ist dieses Alles gut unter einander gerührt, so wird das Weiße der vier Eyer zu Schnee geschlagen und nebst zwei Loth Mehl unter die Masse gearbeitet, welche alsdann in eine große hohe mit Butter ausgestrichene Cylinderform oder in eine andere passende Form gefüllt und in einer gut zugedeckten Casserolle mit Wasser gar gekocht wird. Während nun die Eyerkäse-Mehlspeise aus dem Wasser gestellt ist, damit sie sich ein wenig setzt, wird ein halbes Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser aufgelöst und zur Hälfte eingekocht, wonach dieser Syrup vom Feuer genommen und mit einem viertel Schoppen Arrak vereinigt wird. Wenn hierauf die Mehlspeise auf eine Platte gestürzt ist, so wird ein Theil der Sauce darüber gegossen und der Rest derselben in einer Saucière dazu servirt. — Es kann zum Aufkochen des Zuckers auch ein halber Schoppen weißer Wein angewendet werden.

Nr. 67. Fondus.

In einer Casserolle wird ein halbes Pfund Mehl mit sauerem Rahme zu einem dicken fließenden Teige angerührt, wozu ein Stückchen Butter und etwas Salz kommt. Dieser Teig wird auf schwachem Feuer gut gebunden abgerührt, wonach man ihn in einer Schüssel erkalten läßt. Ist dieses erfolgt, so kommen sechs gelbe und vier ganze Eyer und ein halbes Pfund geriebener Parmesankäs dazu; wenn dieses gut mit dem Teige vereinigt ist, so wird das Eyweiß zu Schnee geschlagen und ebenfalls unter die Masse gearbeitet. Letztere wird dann in kleine Papierkapseln gefüllt, welche auf ein Blech gestellt und in guter Ofenhitze gar gebacken werden. Nach dem Backen werden an den Kapseln die überstehenden Papierstückchen abgeschnitten und die Fondus auf eine Platte angerichtet und gleich servirt. Die Formirung der Papierkapseln ist in der Abth. XIII. Nr. 50 angegeben.

Digitized by Google

Nr. 68. Polenta.

Zwei Schoppen Milch werden auf Feuer geſtellt; wenn dieſelbe kocht, ſo giebt man ein Stückchen Butter daran und läßt unter beſtändigem Rühren in der Milch, mehrere Löffel voll Griesmehl hineinlaufen, bis eine leicht gebundene Maſſe daraus wird. Wenn dieſe Maſſe noch fünf Minuten auf ſchwachem Kohlenfeuer gehörig ausgedünſtet iſt, ſo läßt man ſie in einer Schüſſel abkühlen, wonach noch ein halbes Pfund geriebener Parmeſankäs nebſt dem nöthigen Salze darunter gearbeitet wird. Nach dieſem ſtreicht man die Maſſe auf einem Bleche einen viertel Zoll dick auseinander und läßt ſie ganz kalt und feſt werden; iſt dieſes erfolgt, ſo wird ſie in zwei Zoll lange und einen ſtarken Zoll breite Stückchen eingetheilt, welche nach einander zuerſt ohne Ey und dann mit Ey in weißem Reibbrode panirt und auf einem breiten Randgeſchirr in ausgelaſſener Butter auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken, dann auf einer Serviette abgetrocknet, angerichtet und lauwarm ſervirt werden. — Unter das Reibbrod zum Paniren kann auch ein wenig geriebener Käſe gemiſcht werden.

Digitized by Google

Zwölfte Abtheilung,

bestehend aus dreierlei Arten Crèmes.

A. Gestürzte Crèmes.

Nr. 1. Gestürzter Crème von Aprikosen.

Ein halbes Pfund Aprikosen-Marmelade wird mit einem halben Pfund Zucker, einem Glas Wein und dem Safte einer Zitrone in einer Schüssel gut zusammen gerührt, dann mit dem Schnee von zwei Schoppen Schlagrahm vereinigt und zuletzt mit dem lauwarmen Stande von vier bis sechs Füßen, nachdem derselbe gehörig eingekocht ist, schnell vermischt. Dieser Crème wird dann auf Eis gestellt und so lange behutsam gerührt, bis er sich gebunden zeigt. Mittlerweile wird eine passende Form geschlossen mit Biscuits ausgestellt, in welche der Crème sogleich wenn er anfängt sich zu binden gefüllt und bis zu seiner gänzlichen Haltbarkeit auf Eis gestellt wird. Derselbe wird alsdann auf eine Platte gestürzt und servirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 7 und 9.)

Nr. 2. Gestürzter Orangen-Crème.

Zehn gelbe Eyer werden mit einem Schoppen Milch, dem lauwarmen Stande von vier bis sechs Füßen, einem halben Pfund feinem Zucker und der Schale einer Orange, auf Zucker abgerieben, in einer Casserolle glatt und dann auf Feuer gar abgerührt, wonach dieser Crème durch ein rein ausgewaschenes Haartuch gestrichen, mit dem Safte der Orange und einer Zitrone vermischt, dann auf Eis gestellt und kalt gerührt wird. Fängt derselbe nach einiger Zeit an sich zu binden, so wird er mit dem Schnee von zwei Schoppen Rahm vereinigt, dann in eine passende dünne, mit Rosenöl ausgestrichene Form gefüllt und bis zu seiner völligen Haltbarkeit wieder auf Eis gestellt, wonach dieser

Digitized by Google

Crême auf eine Platte gestürzt und servirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 7 u. 9.) — Nach Belieben kann man auch von zwei Orangen die gelbe Schale ganz dünn abschneiden und in dünne lange Filets eintheilen, welche dann zehn Minuten in Wasser abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und hierauf nochmals mit etwas Zucker und Wasser zu einem dicken Syrup eingekocht und nach diesem schnell mit einer Gabel vertheilt in die mit Oel bestrichene Form angedrückt werden, worauf dann der Crême in die ausgelegte Form gefüllt wird.

Nr. 3. Caramel-Crême mit Malaga-Sauce.

In einer nicht mehr ganz weißverzinnten Casserolle wird ein halbes Pfund Zucker mit einem Glas Wasser auf Feuer gestellt und gekocht. Fängt hierauf der Zucker an zu brennen und hat derselbe eine bräunliche Couleur angenommen, so wird er mit einem Schoppen Wasser aufgefüllt und mit einem Stück Zitronenschale und Zimmet wieder zur Hälfte eingekocht. Nach dieser Vorrichtung werden in einer Casserolle vierzehn ganze Eyer mit zwei Schoppen süßem Rahm verrührt, wozu der Caramel-Zucker kommt. Diese Mischung wird alsdann durch ein Haartuch gestrichen und in kleine hohe mit Butter ausgestrichene Förmchen gefüllt, welche neben einander in eine Casserolle mit kochendem Wasser gestellt werden und zugedeckt so lange darin stehen bleiben müssen, bis der Crême gehörig fest geworden ist. Hierauf wird derselbe aus dem Wasser gestellt und nach dem Abkühlen aus den Förmchen gestürzt, dann in Mehl paulrt und in Backbutter schwimmend ungefähr eine Minute gebacken. Nach dem Backen läßt man die Crême-Theile auf einer Serviette gut abrinnen, arrangirt sie passend neben einander auf eine Platte und stellt sie warm. Hierauf wird in einer Casserolle ein Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl auf Feuer eine Minute angeschwitzt, wozu ein halbes Pfund Aprikosen-Marmelade, ein Stückchen Zitronenschale und Zimmet nebst dem nöthigen Zucker und ein halber Schoppen Wein kommt. Dieses zusammen muß zehn Minuten kochen und wird zuletzt mit einem Schoppen Malaga-Wein vereinigt und durch ein Haartuch gestrichen. Nach dem Heißrühren wird der Crême mit dieser Sauce übergossen und der Rest derselben extra in einer Saucière dazu servirt. Diese Sauce muß, wenn sie fertig ist, in mittlerer Bindung erscheinen.

Nr. 4. Gestürzter Himbeeren-Crême.

Eine Maaß Himbeeren wird durch ein Haarsieb in eine Schüssel gestrichen und mit dreiviertel Pfund Zucker, einem Glas rothem Wein

Digitized by Google

und dem Stande von vier Füßen vereinigt; das Ganze wird dann auf Eis so lange gerührt, bis es sich in gehöriger Bindung zeigt, worauf der Schnee von einem Schoppen Schlagrahm darunter gearbeitet wird. Der Crème wird dann in eine Form, welche mit gutem Provencer Baumöl dünn ausgestrichen ist, gefüllt und bis zu seiner völligen Haltbarkeit wieder auf Eis gestellt; ist diese erfolgt, so wird der Crème auf eine Platte gestürzt und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 7 und 9.)

Nr. 5. Gestürzter Vanille-Crème.

Eine abgerührte Vanille-Sauce wie solche in der Abtheil. XIV. Nr. 20 angegeben ist, wird noch mit dem Stande von vier bis sechs Füßen vereinigt und durch ein Haartuch gestrichen. (Der Stand kann auch vor dem Abrühren mit der Vanille-Sauce vereinigt werden.) Diese Vorbereitung wird nun auf Eis stehend so lange gerührt, bis sie sich gebunden zeigt, wonach der Schnee von zwei Schoppen Schlagrahm damit vereinigt wird. Der Crème wird alsdann in eine dünn mit Oel ausgestrichene Form gefüllt und noch eine Zeitlang bis zu seiner völligen Haltbarkeit auf Eis gestellt, wonach er auf eine Platte gestürzt und servirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 7 und 9.)

Nr. 6. Gestürzter Erdbeeren-Crème.

Die Bereitung dieses Crème von einer Maaß Erdbeeren schließt sich genau an die Nummer 4 dieser Abtheilung.

Nr. 7. Gestürzter Champagner-Crème.

In einer Casserolle werden acht gelbe Eyer mit einer Bouteille Champagner Wein verrührt, und mit dem Stand von vier bis sechs Füßen, einem halben Pfund Zucker, auf welchem die Schale einer Zitrone abgerieben ist und dem Safte der Zitrone vereinigt. Diese Mischung wird auf Feuer so lange gerührt, bis sie anfängt zu kochen, wonach sie durch eine Serviette passirt, dann wieder auf Feuer gestellt und gerührt wird. Mittlerweile wird das Eyweiß zu einem festen Schnee geschlagen, und dann nach und nach mit der kochend heiß gewordenen Mischung vereinigt. Dieser Crème wird nach diesem auf Eis gestellt und von Zeit zu Zeit langsam gerührt, bis er gehörig gebunden erscheint, wonach er in eine mit gutem Oel ausgestrichene Form gefüllt und bis zur völligen Haltbarkeit wieder auf das Eis gestellt wird. Ist diese nach einiger Zeit erfolgt, so wird der Crème auf eine Platte gestürzt und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 9.) Der Citronensaft kann auch roh und zwar kurz vor dem Einfüllen des Crème damit vereinigt werden.

Digitized by Google

Nr. 8. Gestürzter Crème à la Russe.

Die ganze Behandlung dieses Crème schließt sich an die vorhergehende Nummer, nur mit dem Unterschiede, daß, wenn der Crème auf Eis kalt gerührt wird, kurz vor dem Einfüllen noch ein halber Schuppen Arrak und wenn es nöthig ist, etwas mehr Stand dazu kommt. — Statt Champagner kann zu dem Crème à la Russe auch guter weißer Rheinwein angewendet werden, wobei aber mit etwas mehr Zucker nachgeholfen werden muß.

Nr. 9. Eingefüllter Macronen-Crème.

Ein, einer breiten hohen Form ähnliches, porzellanenes Anrichtgeschirr wird auf dem Boden dicht mit Mandel-Macronen belegt, welche mit Rum oder Kirschwasser gut benetzt werden, wonach man sie zudeckt und eine Zeit lang weichen läßt. Während dieser Zeit wird eine Sauce, wie in der Abtheilung XIV. Nr. 20 angegeben ist, aber hierzu etwas dicker und anstatt mit Vanille mit etwas auf Zucker abgeriebener Zitronenschale zubereitet und, nachdem sie passirt und abgekühlt ist, über die Macronen gegossen, so daß dieselben ungefähr zwei Zoll hoch damit bedeckt sind, wobei aber die Form noch einen starken Zoll tief leer bleiben muß. Dieser Raum wird hierauf kurz vor dem Serviren mit einem recht fest geschlagenen, mit etwas gestoßener Vanille und dem nöthigen Zucker vermischten Rahmschnee ausgefüllt, welcher dann etwas erhöht gleich gestrichen, mittelst eines Messers durch leichte Eindrückung verziert und hierauf mit ein wenig Zucker bestäubt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 7.) — Nach Belieben kann auch der Rahmschnee zur Hälfte mit ein wenig Rothrübensaft oder Cochenille roth gefärbt werden. Beide Farben werden dann abtheilungsweise nebeneinander in dicken langen Wölbungen auf dem Crème eingetheilt.

Nr. 10. Gestürzter Gelée-Crème.

Von gutem weißen Wein wird auf dieselbe Art, wie die Nr. 7 dieser Abtheilung angiebt, ein Crème bereitet, welcher bis zu seiner Bindung auf Eis gerührt und dann einen Zoll hoch auf ein flaches, mit gutem Oel dünn bestrichenes Raudgeschirr gegossen wird. Hat derselbe nach einiger Zeit den gehörigen Grad von Haltbarkeit erreicht, so wird er auf ein Blech gestürzt und in drei Zoll lange und zwei Zoll breite Stückchen eingetheilt. Hierauf wird von dem hellen Stande von sechs Füßen, drei viertel Pfund geklärtem Zucker und ungefähr andert-

Digitized by Google

halb Schoppen weißem Weine eine Gelée zusammengesetzt. Von dieser Gelée wird, nachdem dieselbe ihre Probe bestanden hat, ein Theil Zoll hoch in eine Form gegossen und auf Eis gestellt. Fängt die Gelée nach einer Weile an, fest zu werden, so wird ein Theil der Crème-Stückchen schräg aufeinander liegend in der Rundung daraufgesetzt, wonach dieselben ganz mit Gelée übergossen werden. Wenn die erste Lage fest geworden ist, so fährt man auf diese Weise fort, Gelée und Crème zusammen einzusetzen, bis die dazu bestimmte Form gehörig ausgefüllt ist. Sind nach einiger Zeit beide Theile gut miteinander verbunden, so wird die Form schnell in heißes Wasser getaucht und der Gelée-Crème auf eine Platte gestürzt und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 11 und 12.)

Nr. 11. Gestürzter Früchten-Crème (Tutti-Frutti).

Ein von gutem Rheinwein auf ähnliche Weise wie in der Nr. 7 dieser Abtheilung gefertigter Crème wird vor dem Einfüllen in eine mit gutem Oel dünn bestrichene Form noch mit verschiedenen eingemachten Früchten, welche ein wenig von ihrem Safte abgeronnen sind, vermischt, wonach derselbe eingefüllt und, nachdem er den gehörigen Grad von Haltbarkeit erreicht hat, gestürzt und servirt wird. — Die hierzu geeigneten Früchte sind: Orangen-Schalen, groß viereckig geschnitten; Citronat, dickwürfelig geschnitten; Reine-claudes; Mirabellen, beide Obstarten ausgesteint; große gekernte sowie kleine gereinigte Rosinen ꝛc.

Nr. 12. Gestürzter Mandel-Crème oder Blanc-manger.

Man reibt ein Pfund von den Schalen befreite Mandeln mit einer Maas lauwarmer Milch, welche nach und nach dazu gegossen wird, in einem Reibsteine ganz fein und läßt dann den Geschmack derselben eine Zeit lang ausziehen. Hierauf preßt man die Mandeln in einer starken Serviette aus, und vereinigt die Milch mit drei viertel Pfund Zucker und dem Stande von acht Füssen. Ist dieses geschehen, so wird das blanc-manger in eine passende Form gefüllt und auf Eis gestellt, bis es den gehörigen Grad von Haltbarkeit erreicht hat, wonach die Form schnell in heißes Wasser getaucht und das blanc-manger auf eine Platte gestürzt und servirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 9.) — Wenn ein blanc-manger marmorirt werden soll, so wird es vor dem Einfüllen in vier gleiche Theile getheilt, wovon drei Theile, nämlich ein Theil mit Spinatsaft grün, der andere mit Rothrübensaft roth

Digitized by Google

und der dritte mit in Waſſer aufgelöster und auf Feuer gebunden abgerührter Chokolade ſchwarz gefärbt wird. Iſt dieſe Vorbereitung beendigt, ſo kommt zuerſt einen halben Zoll hoch weißes blanc-manger in die Form; iſt dieſes feſt geworden, ſo kommt eine Lage rothes, nach dem Feſtwerden desſelben, grünes und dann ſchwarzes blanc-manger in die Form, und ſo wird fortgefahren, bis dieſelbe vollgefüllt iſt. — Zu einem ganz weißen blanc-manger kann, wenn dasſelbe mehr einem Crème gleichen ſoll, etwas Rahmſchnee angewendet werden. — Von weißen geſchälten Haſelnüſſen oder Welſchnüſſen und ähnlichen genießbaren Kernen kann ebenfalls nach vorſtehendem Recepte ein blanc-manger bereitet werden.

Nr. 13. Geſtürzter Milch-Crème oder bayeriſcher Käs mit Maraschino- oder Vanille-Liqueur.

Eine halbe Maas Milch wird kochend gemacht, hierauf mit einem halben Pfund Zucker und dem Stande von ſechs bis acht Füſſen vereinigt; dieſe Miſchung wird dann auf Eis geſtellt und kalt gerührt, wonach eine halbe Flaſche Maraschino- oder Vanille-Liqueur dazukommt, und das Rühren noch ſo lange fortgeſetzt wird, bis die Miſchung ſich in ihrer Bindung zeigt, worauf dieſelbe mit dem Schnee von einem Schoppen Schlagrahm vereinigt, und der Crème in eine mit gutem Oel dünn ausgeſtrichene Form gefüllt und auf Eis geſtellt wird. Wenn nun nach einiger Zeit der Crème den gehörigen Grad der Haltbarkeit erreicht hat, ſo wird er auf eine Platte geſtürzt und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 7 und 9.)

Nr. 14. Crème fouettée en Croustade.

Aus einem nach der Nr. 18 der Abth. XIII. einen viertel Zoll dick gebackenen Sandmaßblatte werden kleine viereckige Stückchen geſchnitten, welche auf einer Seite mit Farbenzucker-Glace und zwar zwei Drittheile derſelben weiß, das dritte Drittheil derſelben aber zur Hälfte roth und zur Hälfte grün glacirt, und nach dieſem in gelinder Ofen-Wärme auf einem Bleche getrocknet werden. Iſt dieſe Vorrichtung beendigt, ſo wird in einer Caſſerolle ein Theil Zucker mit etwas Waſſer zu Caramel gekocht, welcher jedoch nicht zu braun werden darf. Um denſelben flieſſend zu erhalten, wird die Caſſerolle auf heiße Aſche geſtellt. Hierauf werden die rothen Stückchen nacheinander aber nur auf einer Seite in dieſen Zucker eingetaucht und ringsherum auf dem Boden einer runden Form feſt ſchlieſſend neben einander in einen Kranz

Digitized by Google

geſetzt, ſo zwar, daß die gefärbte Seite an die Seitenwand der Form anſteht. Auf dieſe erſte Einſetzung kommt eine zweite, dritte und vierte von weißen Stückchen, wonach die Croustade mit einem Kranz von grünen Stückchen geſchloſſen wird. Hat dieſe Croustade die nöthige Haltbarkeit erlangt, ſo wird ſie auf eine Platte geſtürzt und mit einem gut geſchlagenen und mit dem nöthigen Zucker vermiſchten Rahmſchnee gefüllt und zur Tafel gegeben. (S. Abth. XIV. Nr. 7, 22 u. 23.)

Nr. 15. Geſtürzter Faum-Crème mit Oeil de Perdrix.

Ein nach dem Recepte Nr. 21 in der Abthlg. XIII. aber ohne Mehl bereiteter Faum wird nach und nach mit einer Flaſche von oben benanntem Weine gebunden abgerührt, wonach dieſer Crème mit dem hellen und lauwarmen Stande von ſechs Füſſen und nach dieſem mit einem Glas gutem alten Arrak vereinigt wird. Hierauf wird eine Form ganz dünn mit feinem Oel ausgeſtrichen, in welche der Crème gefüllt und auf Eis geſtellt wird. Iſt nach einiger Zeit ſeine Haltbarkeit erfolgt, ſo wird derſelbe auf eine Platte geſtürzt und ſervirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 11.) Der Stand hierzu muß, nach dem Klären ebenſo wie bei den Gelées, zuerſt etwas eingekocht werden.

Nr. 16. Geſtürzter Crème à la Chantilly.

Zwei Schoppen Rahm werden zu einem feſten Schnee geſchlagen. Iſt dieſes geſchehen, ſo kommt ein halbes Pfund Zucker und der lauwarme Stand von zwei bis drei Füſſen darunter, wobei noch eine Minute fortgeſchlagen wird, bis Stand und Zucker gut mit dem Rahme vereinigt ſind. Dieſer Crème wird hierauf ſchnell in eine nicht ſehr hohe und nur ganz dünn mit feinem Oel ausgeſtrichene Form gefüllt und auf Eis geſtellt. Bei dem Stürzen darf derſelbe eher zu fein als zu feſt ſeyn. (S. Abth. XIV. Nr. 7 und 9.) Nach Belieben kann auch ein wenig fein geſtoſſene Vanille zu dieſem Crème angewendet werden.

Nr. 17. Geſtürzter Maronen-Crème.

Ein Pfund Kaſtanien wird in heißem Waſſer gebrüht, dann aus den Schalen gelöst und in einer Caſſerolle mit zwei Schoppen Waſſer ganz kurz und weich gekocht, nach dieſem ganz fein zerſtoſſen und mit dem Stand von vier Füſſen, einem halben Pfund Zucker und einem Glas altem ſüſſen Wein vermiſcht. Dieſe Maronen-Maſſe wird dann

Digitized by Google

durch ein Haartuch oder Haarſieb geſtrichen, und in einer Caſſerolle auf Eis ſtehend ſo lange gerührt, bis ſie ſich in der gehörigen Bindung zeigt, wonach dieſelbe mit dem Schnee von einem Schoppen Schlagrahm vereinigt und in eine Form, welche mit gutem Oel dünn beſtrichen iſt, gefüllt wird. Hat nach dieſem der Crème, auf Eis ſtehend den nöthigen Grad von Haltbarkeit erreicht, ſo wird er auf eine Platte geſtürzt und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 7 und 9.)

Nr. 18. Geſtürzter Crème à la Baume humain.

Nach dem Recepte des Champagner-Crème Nr. 7 dieſer Abtheil. wird hierzu von einer Bouteille gutem Rhein-Wein ein Crème bereitet, welcher kurz vor dem Einfüllen in eine mit feinem Oel dünn ausgeſtrichene Form, noch mit einem ſtarken viertel Schoppen baume humain-Liqueur vereinigt wird. Die fernere Behandlung dieſes Crème richtet ſich nach den vorhergehenden Nummern.

Nr. 19. Geſtürzter Bourgunder-Crème.

Von einer Flaſche ächtem rothen Bourgunder-Wein wird auf dieſelbe Art wie in Nr. 7 dieſer Abtheilung ein Crème bereitet, welcher kurz vor dem Einfüllen in die Form noch mit einem Glas gutem alten Arrak und dem rohen Safte von zwei Citronen vereinigt wird. Die fernere Behandlung dieſes Crème ſchließt ſich an die vorhergehenden Nummern.

Nr. 20. Geſtürzter Rheinwein-Crème.

Von einer Flaſche feinem alten Rheinwein wird auf dieſelbe Art wie beim Champagner Crème in Nr. 7 dieſer Abtheilung ein Crème bereitet, wobei man ſich genau nach vorbenannter Nummer zu richten hat. Kurz vor dem Einfüllen kann noch ein Glas guter Arrak und der rohe Saft zweier Citronen hierzu angewendet werden.

Nr. 21. Geſtürzter Kirſchen-Crème.

Hierzu werden zwei Pfund ſehr reife ſchwarze Süßkirſchen, nachdem ſie von den Stielen und Kernen befreit ſind, in einem Mörſer gut zerſtoßen, und dann in einer Caſſerolle mit einem Glas rothen Wein eben ſoviel Waſſer, einem Stückchen Citronenſchale und Zimmet, und einem halben Pfund Zucker auf gelindem Feuer ſo lange gekocht, bis ſie weich und kurz geworden ſind. Iſt dieſes erfolgt, ſo ſtreicht man dieſe Vorbereitung durch ein Haartuch, vereinigt dieſelbe noch mit dem

Digitized by Google

Stande von vier bis sechs Füßen, und rührt das Ganze auf Eis stehend so lange, bis sich seine Bindung zeigt, wonach der Schnee von einem Schoppen Schlagrahm, und wenn es nöthig ist, noch etwas Zucker darunter gemischt wird. Hierauf wird dieser Crème in eine Form, welche dünn mit feinem Oel ausgestrichen ist, gefüllt und auf Eis gestellt. Hat derselbe nach einiger Zeit den gehörigen Grad der Haltbarkeit erreicht, so wird er auf eine Platte gestürzt und servirt. (S. Abtheil. XIV. Nr. 7 u. 9).

Nach vorstehendem Recepte des Kirschen-Crème kann man von vielen andern Früchten, Crème bereiten. Von Johannisbeeren und Weintrauben — zu beiden Sorten wird, nachdem sie von den Stielen befreit sind, ein Milchbrod mit verkocht. — Von Pfirsichen — diese können, wenn sie geschält und ausgesteint sind, auch roh durchgestrichen und dann mit einem Glas Wein, dem nöthigen Stande und Zucker gerührt und zu Crème bereitet werden. — Von ausgesteinten Reine-claudes und Mirabellen. — Von Melonen — eine Melone von ungefähr zwei Pfund wird in vier Theile getheilt, ausgenommen, geschält, dann auf einem Reibeisen gerieben, durch ein Haarsieb gestrichen und mit einem Glas Wein, dem nöthigen Zucker und Stand gerührt und roh zu Crème bereitet. — Von Ananas — hiervon werden zwei Stücke oben und unten abgeschnitten, in einem Reibsteine zu Purée gerieben, hierauf durch ein Haarsieb gestrichen und im Uebrigen wie die Melone behandelt.

Anmerkung.

Wenn nach dem Recepte Nr. 7 dieser Abtheilung statt Champagner von anderem Wein ein Crème bereitet wird, so kann derselbe kurz vor dem Einfüllen mit einem beliebigen feinen und zu Crèmes geeigneten Liqueur vereinigt werden, nach welchem der Crème jedesmal seine Benennung erhält. — Zu Crèmes, welche ohne süsse Weine oder dergleichen Liqueure gemacht werden, wird etwas mehr Zucker angewendet, als bei dem Champagner-Crème angegeben ist. — Von einer jeden feinen Weinsorte kann auf die Art des Champagner-Crème ein gestürzter Crème bereitet werden, nach Belieben kann man dabei etwas guten Arrak und rohen Citronensaft zur Schärfung anwenden.

B. Gekochte Crèmes.

Nr. 22. Gekochter Chocolade-Crème.

Ein halbes Pfund gute Chocolade wird in einer Casserolle mit einem Glas Wasser auf Feuer unter beständigem Rühren aufgelöst und

Digitized by Google

gebunden abgerührt; hierauf kommen zwei Schoppen süßer Rahm und ein halbes Pfund Zucker dazu, womit die Chocolade einigemal aufgekocht und nach diesem kalt gestellt wird. Hierauf werden zehn Eier in ein Geschirr ausgeschlagen und nach und nach mit der Chocolade gut verrührt. Diese Mischung wird dann durch ein rein ausgewaschenes Haartuch gestrichen, und nach diesem in ein passendes porzellanenes Gefäß gefüllt, welches bis an den Rand in eine Casserolle voll kochend heißen Wassers*) gestellt wird, worin es unter Bedeckung der Casserolle, auf ganz schwachem Kohlenfeuer so lange stehen muß, bis der Crème gehörig fest geworden ist. Wenn dieses erfolgt ist, so wird derselbe aus dem Wasser genommen und kalt gestellt. Kurz vor dem Serviren wird dieser Crème mit feinem Zucker bestäubt und mittelst einer glühenden Glacirschaufel leicht gebrannt.

Nr. 23. Gekochter Orangen-Crème.

Ein viertel Pfund Orangen-Blüthe kocht man in zwei Schoppen süßem Rahm einige Minuten auf, gibt nach diesem ein halbes Pfund Zucker dazu und stellt den Rahm kalt. Mittlerweile werden zehn Eier in ein Geschirr ausgeschlagen und nach und nach mit dem kalten Rahme verrührt, wonach das Ganze durch ein reines Haarsieb passirt wird. Die fernere Behandlung dieses Crème schließt sich an die vorhergehende Nummer.

Nr. 24. Gekochter Thee-Crème.

Dieser Crème wird von einem viertel Pfund Thee, zehn ganzen Eiern, einem halben Pfund Zucker und zwei Schoppen süßem Rahm auf ähnliche Art, wie in den vorhergehenden Nummern, bereitet.

Nr. 25. Gekochter Citronen-Crème.

Auf einem Stück Zucker von einem halben Pfund reibt man die gelbe Schale von zwei Citronen ab. Dieser Citronenzucker wird mit

*) Das Wasser, worin diese Art Crèmes fertig gemacht werden, darf durchaus nicht kochen, so lange die Crèmes darin stehen; es muß aber immer kochend heiß erhalten werden, bis dieselben gar und fest geworden sind. — Die Deckel der Casserollen, worin die Crèmes in heißem Wasser gar und fest gekocht werden, können mit glühenden Kohlen belegt werden. — Diese Crèmes können auch in kleinere Gefäße oder Tassen gefüllt in dem bain-marie fest gekocht werden.

Digitized by Google

zwei Schoppen ſüßem Rahm einigemal aufgekocht, dann kalt geſtellt und mit zehn Eiern verrührt. Die fernere Behandlung richtet ſich nach der Nummer 22 dieſer Abtheilung.

Nr. 26. Gekochter Vanille-Crème.

Zwei Loth Vanille werden zerſchnitten und mit einem halben Schoppen Milch gut ausgekocht, alsdann mit zwei Schoppen ſüßem Rahm und einem halben Pfund Zucker vereinigt, wonach das Ganze nach einigen Minuten langem Aufkochen kalt geſtellt wird. Mittlerweile werden zehn Eier in ein Geſchirr ausgeſchlagen, und nach und nach mit dem kalten Rahm verrührt. Dieſer Crème wird alsdann durch ein rein ausgewaſchenes Haartuch geſtrichen, und im Uebrigen nach der Nr. 22 dieſer Abtheilung behandelt. —

Nr. 27. Gekochter Mandel-Crème.

Ein halbes Pfund von den Schalen befreite Mandeln wird nach und nach mit zwei bis drei Schoppen Milch ganz fein gerieben. Dieſes Mandel-Purée wird dann in einer ſtarken und rein ausgewaſchenen Serviette ausgepreßt, wonach die Milch mit einem halben Pfund Zucker und zehn bis zwölf ganzen Eiern vereinigt und mehrmals durch ein reines Haarſieb paſſirt wird. Die fernere Behandlung dieſes Crème ſchließt ſich an die Nr. 22 dieſer Abtheilung.

Nr. 28. Gekochter Kaffee-Crème.

Ein halbes Pfund guter Kaffee wird gebrannt und ganz heiß mit zwei Schoppen kochendem Rahme vereinigt, worauf man denſelben ſchnell zudeckt und eine halbe Stunde neben dem Feuer ſtehen läßt, damit der Kaffee-Geſchmack gehörig auszieht. Hierauf wird der Rahm durch ein Haarſieb paſſirt, mit einem halben Pfund Zucker vereinigt und kalt geſtellt. Alsdann werden zehn Eier in ein Geſchirr ausgeſchlagen, und nach und nach mit dem kalten Rahme verrührt. Wenn nach dieſem der Crème durch ein Sieb paſſirt iſt, ſo richtet ſich die fernere Zubereitung desſelben nach der Nr. 22 dieſer Abtheilung.

Anmerkung.

Von ähnlichen Ingredienzien können noch mehrere Crèmes dieſer Art zubereitet werden. — Wenn man die gekochten Crèmes nicht brennen will, ſo ſchlägt man fünf Eyweiße zu Schnee und vereinigt dieſen mit einem Viertel Pfund Zucker; dieſer Schnee wird etwas erhöht auf den Crème aufgeſtrichen, dann mit Zucker beſtäubt und in gelinder Ofenhitze gar gemacht.

Digitized by Google

C. Gebackene Crèmes.

Nr. 29. Gebackener Chocolade-Crème.

Wenn man einen Chocolade-Crème wie in der Nr. 22 dieser Abtheilung aber hierzu mit vier bis sechs Eiern mehr, vorbereitet hat, so wird derselbe in einer glatten und nicht sehr hohen, gut mit Butter ausgestrichenen Form in heißem Wasser fest gekocht. Ist dieses erfolgt, so wird der Crème kalt gestellt, nach diesem gestürzt und in zwei Zoll lange, anderthalb Zoll breite und einen Zoll dicke verschobene Caro getheilt, welche nacheinander in verschlagenes Ey getaucht, in weißem Reibbrode panirt, in Backbutter schwimmend gebacken, alsdann auf einer Serviette abgetrocknet, nach diesem in Zucker umgewendet und zuletzt auf einer Seite mit einer glühenden Glacirschaufel schön glacirt werden. Ist dieses geschehen, so richtet man die gebackenen Crème-Stückchen auf eine runde mit einer Serviette bedeckte Platte in der Figur eines Sternes in der Mitte etwas erhöht an, und gibt sie lauwarm zur Tafel.

Nr. 30. Gebackener Orangen-Crème.

Wenn ein Orangen-Crème wie in der Nr. 23 dieser Abtheilung aber hierzu mit einigen Eyern mehr vorbereitet ist, so wird derselbe auf die nämliche Weise, wie in der vorhergehenden Nummer gekocht, und dann eben so gebacken.

Nr. 31. Gebackener Vanille-Crème.

Dieser, so wie alle andere gebackenen Crèmes erleiden dieselbe Behandlung wie in den beiden vorhergehenden Nummern. — Wenn Crèmes wie der Chocolade-Crème dritter Art, mit einigen Eiern mehr, in Formen fest und dann wieder kalt geworden sind, so können sie auf eine Platte gestürzt und mit Zucker bestäubt und gebrannt oder auch in der Form servirt werden.

Digitized by Google

Dreizehnte Abtheilung,

bestehend in Backereien, nebst einem Anhange von Compots ꝛc. ꝛc.

Nr. 1. Pflaumenkuchen.

Man macht hierzu von einem viertel Pfund Mehl und zwei Löffeln voll guter Bierhefe mit etwas Milch vermischt einen Teig; wenn derselbe, an einem warmen Orte stehend, aufgegangen ist, vereinigt man damit ein halbes Pfund zerlassene Butter, vier gelbe Eyer und noch ein halbes Pfund Mehl nebst dem nöthigen feinen Salze. Wenn dieses zusammen gut gerührt und der Teig mit einem Holzlöffel gehörig geschlagen ist, so stellt man denselben noch eine Viertelstunde warm, rollt ihn dann ganz dünn aus, und formirt den Kuchen nach Belieben rund oder oval. Auf dieses Teigblatt legt man zwei Finger breit vom Rande einen Kranz von halben oder in Viertel geschnittenen und in feinem Zucker marinirten Pflaumen oder Zwetschgen, und biegt dann die äussere Teigfläche, nachdem selbe mit Ey bestrichen ist, über diesen Obstkranz, wodurch sich der Rand des Kuchens bildet; die innere Fläche desselben legt man mit Pflaumen oder Zwetschgen aus, und bestreut dieselben mit Zucker. Hierauf wird der Rand mit Butter bestrichen und der Kuchen in guter Ofenhitze gebacken, dann kalt gestellt, angerichtet und servirt. — Man kann die vier Eyergelbe bei Bereitung des Teiges auch weglassen.

Digitized by Google

Nr. 2. Darioles.

Zwanzig bis vierundzwanzig kleine mit Butter ausgestrichene Förmchen werden mit dünn ausgerolltem geriebenen Teige, welcher nach der Größe der Förmchen ausgestochen ist, ausgelegt. Ist dieses beendigt, so wird aus einem halben Pfund Mehl, zwölf ganzen Eyern, zwei Schoppen süßem Rahm und einem halben Pfund Zucker ein Crème angerührt, womit, wenn derselbe gut unter einander gearbeitet ist, noch etwas feine Zitronenschale und Zimmet vereinigt werden. Dieser Crème wird alsdann in die Förmchen gefüllt und in guter Ofenhitze gebacken. Ist dieses geschehen, so werden die Darioles aus den Förmchen genommen, mit Zucker bestäubt und auf eine Platte, welche mit einem Papiersterne belegt ist, angerichtet und sogleich servirt. (Siehe Abtheilung XIV. Nr. 28.) — Man kann auch gekochten Kaffee oder in Wasser aufgelöste Chocolade mit dem Rahm zu einem Crème anrühren und auf vorstehende Art Darioles daraus backen, welche dann davon ihre Benennung erhalten.

Nr. 3. Crème-Törtchen.

Diese Törtchen werden gerade so, wie die Darioles in der vorhergehenden Nummer, bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß hierzu in den angerührten Crème ein halbes Pfund zerbröckelte Backerei kommt.

Nr. 4. Pain à la Mekka.

Ein gebrühter Teig (siehe Abtheilung XIV. Nr. 17) wird hierzu noch mit etwas feinem Zimmet und Zitronenschale und einigen Eyern mehr oder mit lauter ganzen Eyern vereinigt. Aus diesem Teige formirt man mit einem Löffel kleine länglichte Theile, welche auf ein Blech gesetzt, mit klein gebröckeltem Rafinat-Zucker belegt und dann in mittlerer Ofenhitze dunkelgelb gebacken werden. Diese Brödchen werden hierauf unten losgeschnitten, auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte schön auf einander angerichtet und servirt. — Wenn man beim Anbrühen dieses Teiges die bestimmte Eyerzahl beibehalten will, so darf man, um denselben zu vorstehendem Recepte feiner zu machen, nur ein halbes Pfund Mehl weniger nehmen.

Nr. 5. Meringues à la Crème.

Von acht bis zehn Eyweißen wird ein fester Schnee geschlagen, wozu nach und nach ein Pfund Zucker kommt; dabei muß man immer fortschlagen, bis letzterer völlig mit dem Eyerschnee vereinigt ist. Hier-

Digitized by Google

auf wird ein langes Brett, welches an beiden Enden auf der unteren Seite zum Aufſtellen Zoll hohe Leiſten hat, mit Papier belegt, auf welches die Schneemaſſe mit einem Löffel in kleine ovale Theile, einen Zoll breit von einander formirt wird. Alsdann werden dieſelben mit Zucker beſtreut und in gelinder Ofenwärme mehr getrocknet als gebacken; wenn nach einiger Zeit die Meringues oben gelb und feſt geworden ſind, ſo hebt man ſie von dem Papiere ab, nimmt dann das wenige Weiße, welches ſich inwendig noch zeigt, heraus, legt ſie umgekehrt auf ein Sieb nebeneinander und läßt ſie an einem warmen Orte bis zur Anrichtzeit noch vollends trocknen. Hierauf wird ein Schoppen guter Rahm zu einem recht feſten Schnee geſchlagen und auf ein verkehrt ſtehendes Sieb, welches mit einer feinen Serviette belegt iſt, geſchüttet. Wenn nach einiger Zeit die noch wenige Flüßigkeit davon abgeronnen iſt, wird der Rahmſchnee mit ein wenig feingeſtoßener Vanille und dem nöthigen Zucker vermiſcht und kurz vor dem Serviren in in die Meringues gefüllt, wobei jedesmal zwei derſelben paſſend zuſammengeklappt und dann auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte auf einander angerichtet werden. (S. Abth. XIV. Nr. 7.) — Nach Belieben kann man auch ein halbes Pfund Chokolade mit ein wenig Waſſer in einer Caſſerolle auf Feuer auflöſen, dann gebunden abrühren und nachdem dieſelbe erkaltet iſt, nach und nach leicht mit dem Rahmſchnee vereinigen und dieſe Miſchung in die Meringues füllen. Die Meringues können auch pur mit Eingemachten gefüllt werden.

Nr. 6. Zitronenküchelchen.

Zu einem Pfund Maſſe läßt man zwei große gut gereinigte Backbleche in einem Ofen heiß werden und beſtreicht ſie alsdann mit weißem Wachs; um das aufgeſtrichene Wachs gleichmäßig zu vertheilen, bedient man ſich eines zuſammengelegten Bogens Papier, womit die Bleche überfahren werden; das Wachs darf jedoch nicht zu dick aufgeſtrichen werden. Wenn dieſe Bleche völlig erkaltet ſind, ſo formirt man mit einem Löffel aus einer Zitronenmaſſe kleine runde Theile und ſetzt dieſelben einen viertel Zoll breit von einander darauf, wonach ſie in gelinder Ofenhitze gebacken werden. Sind nach einer viertel Stunde die Küchelchen hart gebacken, wobei ſie oben weiß und glatt ſein und neben herum kleine Ränder haben müſſen, ſo werden ſie aus dem Ofen genommen, von den Blechen losgeſchnitten und auf eine Platte, welche mit einem Papierſterne belegt iſt, ſchön angerichtet und ſervirt. (Siehe Abth. XIV. Nr. 21.

Digitized by Google

Nr. 7. Zitronenstritzeln.

Anstatt die Masse wie in der vorhergehenden Nummer mit einem Löffel rund zu formiren, wird dieselbe zu dieser Backerei durch eine Spritze mit einer Finger dicken Rohröffnung in drei Zoll lange Theile auf die mit Wachs bestrichenen Bleche formirt. Die fernere Behandlung derselben schließt sich an die vorhergehende Nummer.

Nr. 8. Pfaffenbrod.

Dieses wird ebenfalls von Zitronenmasse, welche aber noch mit einer guten Prise Zimmet und Nägelchen vermischt ist, auf dieselbe Art wie die Zitronenstritzeln formirt und wie in Nr. 6 dieser Abtheilung gebacken.

Nr. 9. Nürnberger Lebkuchen.

Hierzu wird ebenfalls eine Zitronenmasse wie in Nr. 21 der Abtheilung XIV. bereitet, welche in der Dicke von zwei bis drei Messerrücken auf große Oblaten gestrichen wird. Man theilt dieselbe dann in beliebige Stücke, belegt ein jedes mit einigen Zitronenscheiben und bäckt sie auf einem Bleche in gelinder Ofenhitze gar, wonach sie auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte in schön geordneter Lage angerichtet und servirt werden.

Nr. 10. Mandelschnitten.

Man brüht ein Pfund Mandeln in heißem Wasser einige Minuten ab, reiniget dieselben dann von ihrer Schale und legt sie in frisches Wasser. Nach diesem werden sie auf einen Durchschlag geschüttet, auf einer Serviette abgetrocknet und vor der Hand in dünne Scheibchen geschnitten. Diese Mandelscheibchen werden dann auf ein Blech auseinander gelegt und in gelinder Ofenwärme getrocknet, bis sie in hellgelber Farbe erscheinen. Ist dieses erfolgt, so nimmt man sie aus dem Ofen und läßt sie erkalten. Hierauf wird eine Zitronenmasse (siehe Abtheilung XIV. Nr. 21) bereitet, womit die Mandeln vermischt werden. Ist diese Masse gut zusammen vereinigt und noch mit etwas Mehl zu einem steifen Teig gearbeitet, so wird Mehl auf einen Backtisch gestäubt, auf welchem dieser Teig zu einem oder zwei langen Broden formirt wird. Diese Brode werden dann auf einem Bleche in gelinder Ofenhitze gar gebacken und hierauf quer durch in beliebige Stücke geschnitten, welche auf ein Blech gelegt, mit Zucker bestäubt, noch

Digitized by Google

einige Minuten im Ofen getrocknet, dann auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte angerichtet und servirt werden.

Nr. 11. Chokolade-Mandelschnitten.

Ein Pfund Zucker, ein halbes Pfund fein geriebene Chokolade, sieben ganze Eyer und die abgeriebene Schale von einer Zitrone werden zusammen in einer Schlüssel wie die Zitronenmasse gerührt und nach diesem mit einem Pfund getrocknetem Mehl verarbeitet. Dann bereitet man ein Pfund Mandeln, wie in der vorhergehenden Nummer vor und vermischt dieselben mit obiger Masse. Ist dieses geschehen, so werden entweder große Papierkapseln oder Teighüllen gemacht. Letztere fertigt man von kochendem Wasser und Mehl, formirt sie auf einem Bleche zu einem zehn Zoll langen, vier Zoll breiten und zwei Zoll hohen Rande, welcher unten mit Ey befestigt wird. In diesem Teigrande oder in zwei bis drei Papierkapseln kann dann die Masse gebacken werden; die fernere Behandlung derselben schließt sich an die vorhergehende Nummer. Um beim Backen das Auseinanderfließen der Masse in den Kapseln zu verhindern, legt man Hölzer an beide Seiten derselben.

Nr. 12. Wiener Kränzchen.

Aus einer gut gefertigten Zitronenmasse werden durch eine Spritze kleine Kränze auf mit Wachs bestrichene Bleche formirt. Die fernere Behandlung derselben schließt sich an die Nr. 6 dieser Abtheilung. (S. Abth. XIV. Nr. 21.)

Nr. 13. Mandel-Kränzchen.

Eine weder zu feste noch zu feine Makronenmasse wird in eine Spritze gefüllt und daraus auf große Oblaten, welche auf einem Bleche liegen müssen, zu kleinen Kränzchen formirt. Diese Kränzchen dürfen noch ein klein wenig fließen. — Man bestreut sie hierauf mit Zucker und backt sie in gelinder Ofenhitze gar. Ist dieses geschehen, so wird an jedem Kränzchen neben herum und in der Mitte die Oblate abgeschnitten, so daß nur der untere Theil derselben daran bleibt; hierauf werden sie schräg aufeinander liegend in einer Rundung auf eine Platte, welche mit einem Papiersterne belegt ist, angerichtet und servirt. (Siehe Abth. XIV. Nr. 42.)

Nr. 14. Russische Kränzchen.

Ein gebrühter Teig wird abtheilungsweise durch eine Spritze auf Bleche in Kränze formirt, welche dann mit Zucker bestäubt und in ge-

Digitized by Google

linder Ofenhitze gut ausgebacken werden. Hierauf werden die Kränzchen losgeſchnitten, auf eine Platte, welche mit einem Papierſterne belegt iſt, angerichtet und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 17.)

Nr. 15. Pain à la Duchesse.

Aus einem gebrühten Teige formirt man unter Beſtäubung mit Zucker und Mehl auf einem Backtiſche runde, drei bis vier Zoll lange und ungefähr einen halben Zoll dicke Theile, welche etwas von einander entfernt auf ein Blech gelegt und in gelinder Ofenhitze gut ausgebacken werden. Dieſe Brode werden dann an der Seite aufgeſchnitten, mit Eingemachtem gefüllt und in ſchön geordneter Lage auf eine mit einem Papierſtern belegte Platte angerichtet und ſervirt.

Nr. 16. Plum-Cake.

Ein Pfund zerlaſſene Butter wird in einer Schüſſel ſehr ſchaumig gerührt, dann nach und nach mit einem gelben Ey vermiſcht, und das Rühren ſo lange fortgeſetzt, bis achtzehn gelbe Eyer damit vereinigt ſind. Beides wird dann noch einige Minuten gerührt und nach dieſem mit etwas feiner Citronenſchale und Zimmet, einer Priſe Nägelchen, einem Pfund Zucker, einem Viertel Pfund kleinwürflich geſchnittenem Citronat und einem Pfund gut gereinigten und in einer Serviette von dem Waſſer ausgepreßten kleinen Roſinen vermiſcht. Wenn dieſe Ingredienzien zuſammen nochmals einige Minuten untereinander gerührt und mit einem Pfund Mehl und dem zu feſtem Schnee geſchlagenen Eiweiße gut vereinigt ſind, ſo wird dieſe Maſſe in zwei große ſtarke, aus ganzen Bögen gemachte Papierkapſeln, welche auf einem Bleche ſtehen müſſen, eingetheilt, ſo daß dieſe damit halb gefüllt ſind. Um das Auseinanderlaufen der Maſſe zu verhindern, legt man vor dem Einfüllen paſſende Hölzer an die Seiten der Papierkapſeln. Hierauf ſtellt man dieſelben in eine gelinde Ofenhitze und läßt die Maſſe zwei Stunden langſam backen, wonach man die Hölzer entfernt und den Plum-Cake bis zu ſeiner völligen Beendigung, noch eine Stunde in dem Ofen läßt. Nach dieſem dreiſtündigen langſamen Backen nimmt man das Papier ab und legt den Plum-Cake umgekehrt auf ein Sieb, bis er ganz erkaltet iſt, was erſt nach einigen Stunden erfolgt. Man kann deßhalb den Plum-Cake zu einer beſtimmten Tafel einen Tag zuvor backen. Vor dem Anrichten wird er in Stücke geſchnitten, auf eine Platte, welche mit einem Papierſterne belegt iſt, ſchön arrangirt, noch ein wenig mit Zucker beſtäubt und ſervirt. — Wenn die Kapſeln bei

Digitized by Google

dem Backen dicht neben einander geſtanden ſind, ſo müſſen dieſelben, nachdem die Hölzer entfernt ſind, von einander geſchoben werden, weil dadurch das Ausbacken beſſer befördert wird. —

Das Legen des Papiers zu den Kapſeln geſchieht auf folgende Art: Man legt einen Bogen Papier auseinander, gerade vor ſich hin, und biegt auf den beiden längeren Seiten, nämlich unten und oben, und zwar an jeder Seite der Länge nach zwei halb Zoll breite übereinandergehende Falten. Alsdann wird das Papier umgewendet, ſo daß die dadurch entſtandenen Falten unten liegen; man biegt nun die anderen beiden Seiten des Papiers, welche nicht umgefaltet ſind, gleichſeitig bis zur Marquirung um, welche der Bogen von ſeiner gewöhnlichen Lage in der Mitte hat; iſt auch dieſes geſchehen, ſo werden die Faltenſeiten eben ſo, ganz zuſammenſtoßend, gleichſeitig umgeſchlagen. Dieſe Zuſammenlegung wird nun wieder auseinandergeſchlagen, wobei die vier Eckenbüge der nicht gefalteten Seiten in die ihnen zunächſt liegenden Marquirungen der gefalteten Seiten eingedrückt, die daraus entſtehenden Dreiecke an der ſchmaleren Seite nach auſſen beigelegt, und zuletzt die überſtehenden Seiten nach auſſen zu umgebogen werden. Wenn dieſe Ecken-Eindrückung an beiden Enden ſchön egal ausgeführt iſt, ſo muß die Kapſel feſt geſchloſſen ſtehen bleiben und kann dann zu Backerei verwendet werden.

Nr. 17. Torte-Arlequin.

In einer ovalen ungefähr zehn Zoll langen, ſechs Zoll breiten und vier Zoll hohen Form, welche gut mit geklärter Butter ausgeſtrichen iſt, wird eine Plum-Cake-Maſſe nach der vorhergehenden Nummer gut ausgebacken, und wenn die Form aus dem Ofen kommt, ſogleich geſtürzt, wonach man den Kuchen erkalten läßt. Hierauf wird derſelbe auf der durch das Stürzen obenhin gekommenen Seite, ſchräg übers Kreuz mehrmals fein eingekerbt, ſo daß ſich lauter verſchobene Caro bilden; letztere werden dann mit Zucker-Glace von verſchiedenen Farben in beliebiger Nuance glacirt, doch dürfen die Caro nicht ineinander laufen. Hierauf werden auch ringsherum an der Seite fingerbreite Streifen von verſchiedener Farbenzucker-Glace mittelſt einer Stranitze angebracht, wonach die Torte in ganz gelinde Ofenwärme geſtellt wird, bis der Zucker getrocknet iſt. Iſt dieſes erfolgt, ſo wird ein Unterlegeblech mit Papier umwickelt, auf eine Platte gelegt und mit einem Papierſterne belegt, auf welchem die Torte angerichtet wird. Vor dem Serviren wird dieſelbe in der Mitte der Länge nach in zwei gleiche

Digitized by Google

Theile durchſchnitten und dann in kleinere Stücke eingetheilt, ſo daß jedesmal zwiſchen zwei Zuckerſtreifen an der Seite das Meſſer durchgeht. (S. Abth. XIV. Nr. 23.) Man kann dieſe Torte auch vor dem Glaciren mit einem feinen Liqueur tränken.

Nr. 18. Sandtorte.

Auf einem mit Butter beſtrichenen Randbleche wird eine Sandmaſſe (ſiehe Abth. XIV. Nr. 22.) in gelinder Ofenhitze gehörig ausgebacken. Nach dem Backen darf dieſelbe gut halb Zoll dick ſein. Dieſe Sandtorte wird, ſobald ſie aus dem Ofen kommt, auf ein anderes Blech geſtürzt und nachdem ſie erkaltet iſt, in ſechs bis acht egale Stücke getheilt, welche alle bis auf Eines mit eingemachten Himbeeren beſtrichen und auf einander geſetzt werden; das unbeſtrichene Stück legt man oben darauf und beſtreut es mit Zucker. Die Torte wird dann auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte angerichtet und ſervirt.

Nr. 19. Sandtörtchen.

Kleine flache mit Butter ausgeſtrichene Förmchen werden mit Sandmaſſe gefüllt, auf einem Bleche in gelinder Ofenhitze gar gebacken und dann geſtürzt, wonach die Törtchen mit Zucker beſtäubt, auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte angerichtet und ſervirt werden. — Die Sandtörtchen können auch nach Belieben zuvor mit weißer Zucker-Glace überzogen werden, wonach man dieſelben, wenn ſie getrocknet ſind, nochmals mit verſchiedener Farbenzucker-Glace auf beliebige Art verzieren kann. (S. Abth. XIV. Nr. 22 und 23.)

Nr. 20. Straßburger Brod.

Ein Pfund zerlaſſene Butter wird in einer Schüſſel ſehr ſchaumig gerührt, worauf nach und nach vierundzwanzig gelbe Eyer dazu kommen und das Rühren noch ſo lange fortgeſetzt wird, bis beide Theile glatt und zart gearbeitet ſind. Hierauf vermiſcht man damit ein Pfund Zucker, ein halbes Pfund große gekernte und ein halbes Pfund kleine gut gereinigte Roſinen, ein viertel Pfund kleinwürflich geſchnittenen Zitronat, etwas feinen Zimmet und Zitronenſchale. Sind dieſe Ingredienzien noch einige Minuten damit gerührt, ſo wird das Eyweiß zu Schnee geſchlagen und nebſt einem Pfund Mehl leicht unter die Maſſe gearbeitet, wonach dieſelbe wie der Plum-Cake in der Nr. 16 dieſer Abtheilung in Papierkapſeln gebacken wird. Dieſe Kuchen werden nach dem Erkalten in fingerdicke Stückchen geſchnitten, dann auf ein Blech gelegt,

Digitized by Google

mit Zucker bestäubt und in mittlerer Ofenhitze zehn Minuten getrocknet. Hierauf richtet man diese Schnitten auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte in schön geordneter Lage an und giebt sie zur Tafel.

Nr. 21. Faum-Torte.

Ein etwas fester geriebener Teig wird, nachdem er gefertigt ist, egal ungefähr zwei bis drei Messerrücken dick rund oder oval ausgerollt und außenherum zum nöthigen Theile abgeschärft. Man legt dann dieses Teigblatt auf ein Backblech und arbeitet nebenherum den Teig zwei Finger breit in gleicher Richtung in die Höhe, so daß sich ein Rand von anderthalb Zoll bildet, welcher nach außen zu, oben herum fein eingekniffen wird. Hierauf bestreicht man einige etwas breiter geschnittene Papierbänder mit Butter und legt dieselben um diesen Rand, wonach diese Butterpapierbänder noch mit Papierbändern umlegt werden, die mit Ey bestrichen sind. Hierauf durchsticht man den Boden dieser Hülle ganz fein und belegt ihn gut zwei Messerücken dick mit eingemachten Kirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren. Nach dieser Vorbereitung rührt man in einer Schüssel ein Pfund Quitten- oder eine andere Sorte Marmelade mit einem Pfund Zucker und acht Eyweißen (letztere kommen nach und nach und zwar jedesmal zwei dazu) eine halbe Stunde sehr glatt und schaumig. Ist dieses geschehen, so werden acht Eyweiße zu Schnee geschlagen und nebst einer Hand voll Mehl leicht unter den Faum gearbeitet. Diese Masse wird nun dem Rande gleich auf das Eingemachte in die Teighülle gefüllt und oben glatt gestrichen, dann mittelst eines Messers durch eine schöne Eindrückung verziert, auf der ganzen Oberfläche mit Zucker bestäubt und in gelinder Ofenhitze gar gebacken. Ist letzteres erfolgt, so wird die Torte aus dem Ofen genommen, von ihrem Papiere befreit, nach dem Abkühlen auf ein mit einem Bogen Papier umwickeltes Unterlegeblech gesetzt, dann auf eine Platte gestellt, in gehörige Stückchen geschnitten und servirt. (Siehe Abth. XIV. Nr. 28.) — Diese Torte darf bei dem Serviren noch ein wenig lauwarm sein *).

Nr. 22. Kirschenkuchen mit Brod-Guß.

Eine Teighülle wie in der vorhergehenden Nummer wird mit frischen von den Stielen befreiten, recht reifen (am besten schwarzen) Süß-

*) Wenn geriebener Teig zu Kuchen oder Torten angewendet wird, so kann bei der Fertigung desselben auch ein wenig feiner Zucker, Zitronenschale und Zimmet angewendet werden.

Digitized by Google

kirschen dreiviertel voll gefüllt, dabei mit etwas Zucker, Zimmet und Citronenschale vermischt und mit ein wenig frischer Butter belegt, wonach der Kuchen in mittelmäßiger Ofenhitze halb gar gebacken, dann wieder aus dem Ofen genommen, mit einem Brodguß beinahe Zoll hoch übergossen und nach diesem langsam vollends gar gebacken wird. Den Guß bereitet man auf folgende Art: in einer Schüssel wird ein halbes Pfund Zucker mit zwölf Eyergelben schaumig gerührt, wozu noch, wenn dieses erfolgt ist, etwas Zimmet, Citronenschale und das weiße Reibbrod von vier bis fünf Milchbroden kommt. Ist hierauf das Ganze noch einige Minuten gerührt, so wird das Eyweiß zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gearbeitet. — Auf dieselbe Art wie der Kirschenkuchen, wenn derselbe ohne Guß gar gebacken wird, können auch noch verschiedene andere Früchte-Kuchen gebacken werden, z. B. von Erdbeeren und Himbeeren — beide Früchte-Arten werden rein belesen; von Zwetschgen — welche ausgesteint werden; von Aprikosen, und andern hierzu passenden Früchten. Die Aprikosen werden geschält und in zwei Theile getheilt, ihre Kerne werden aufgeklopft, in heißem Wasser von ihrer Haut befreit und mit Wasser und Zucker kurz gekocht; wenn hierauf der Kuchen gebacken ist, so werden die Kerne auf die Aprikosen vertheilt. Vor dem Serviren werden solche Früchte-Kuchen nochmals frisch mit Zucker bestäubt, und wie die Faumtorte in der vorhergehenden Nummer angerichtet.

Nr. 23. Torte-Ruine.

Hierzu wird ein ähnliches Sandmasseblatt gebacken wie in der Nr. 18 dieser Abtheilung, aus welchem, wenn es erkaltet ist, ein passender Boden auf den inneren Raum einer ovalen Platte geschnitten wird. Ist dieses geschehen, so legt man einen Papierstern auf diese Platte und setzt den Boden fest darauf; von dem Reste der Sandmasse-Torte werden dann mehrere verschiedene nach Belieben große oder kleine einer Ruine ähnliche Theile geschnitten oder ausgestochen; diese können aus Vierecken, Ringen, Bögen und dergleichen Stückchen bestehen. Ist dieses beendigt, so wird etwas Zucker zu Caramel gekocht, welcher auf einigen Kohlen immer fliessend erhalten wird; in diesen Zucker werden zuerst die Vierecke nach einander ein wenig an der Seite eingetaucht und nicht ganz an den Rand des Sandmasseblattes rundum neben einander aufgesetzt, wobei, wenn dieses drei oder viermal geschehen ist, eine Thüre und einige Fensteröffnungen mit ihren Bögen angebracht werden. Auf diese Weise wird nun das Aufsetzen der geschnittenen und

Digitized by Google

ausgestochenen Torten-Theile in der Form einer Ruine beendigt. Hierauf wird der überstehende Rand des Bodens sowie mehrere Stellen an den Seiten dieser Torte mittelst eines Pinsels dünn mit Zucker-Glace bestrichen und mit geschälten, fein geschnittenen und mit Spinatsaft grün gefärbten Mandeln bestreut. In die Mitte dieser Torte kann man auch von kleinen Vierecken einen Thurm aufsetzen und diesen nach völliger Beendigung von oben herunter auf der einen Seite wieder zur Hälfte zusammen schlagen, so daß die halbe Höhe von unten herauf noch ganz bleibt. Zuletzt wird diese Torte mit mehreren in der nachfolgenden Nummer angegebenen Wein-Törtchen ausgefüllt und servirt. (S. Abtheilung XIV. Nr. 23 und 55.)

Nr. 24. Wein-Törtchen.

Von einer Biscuitmasse wird ein Blatt in gleicher Dicke wie das Sandmasseblatt in der Nr. 18 dieser Abthlg. gebacken, welches, nachdem es völlig erkaltet ist, in zwei Zoll lange und einen Zoll breite Stückchen geschnitten wird. Dieselben werden hierauf in zwei Theile gespalten, dann mit gutem altem Rheinwein getränkt und die unteren Theile mit eingemachten Johannisbeeren bestrichen. Ist dieses beendigt, so werden die oberen Theile wieder passend auf die Bestrichenen gelegt und leicht angedrückt, wonach die Törtchen mit Zucker bestäubt, dann auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte schön angerichtet und servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 26.) — Diese Törtchen werden auch bei der Zubereitung der vorhergehenden Torte angewendet.

Nr. 25. Linzer Torte.

Ein gefertigter Linzer Teig wird gut zwei bis drei Messerrücken dick ausgerollt und daraus ein acht bis zehn Zoll langes und in der Mitte sechs bis sieben Zoll breites ovales Blatt ausgeschnitten, welches auf ein Backblech gelegt, neben herum einen halben Zoll breit mit Ey bestrichen, in der Mitte mehrmals fein durchstochen und dann mit eingemachten Kirschen belegt wird. Nach dieser Vorbereitung wird der Rest des Teiges mit einem Teigrädchen in halb Zoll breite und in der Länge dem Teigblatte gleiche Streifen getheilt, welche schräg übers Kreuz laufend über das Eingemachte geflochten und an beiden Enden auf dem mit Ey bestrichenen Rande befestigt werden. Hierauf wird die ganze Torte mit Ey bestrichen, und der halb Zoll breite Rand derselben nach innen zu umgerollt, so daß dadurch ein geschlossener runder Bogen um dieselbe entsteht; letzterer wird alsdann mit Ey bestrichen und schräg

Digitized by Google

auf einander liegend mit dünnen rund ausgestochenen Teigblättchen, welche von dem Reste des Linzerteiges gemacht werden, rundum belegt. Ist hierauf dieser Kranz mit Ey bestrichen und die Torte neben herum mit Eierpapierbändern eingeschlossen, so wird sie mit Zucker bestäubt und in mittlerer Ofenhitze gar gebacken, wonach das Papier abgenommen und die Torte, nachdem sie erkaltet ist, auf ein mit Papier umwundenes Unterlegeblech, welches mit einem Papiersterne verziert ist, gesetzt und auf eine Platte angerichtet wird. — Die Linzertorte kann auch rund formirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 34.)

Nr. 26. Mirabellentorte mit Mandelguß.

Ein Mirabellenkuchen wird auf dieselbe Art wie der Kirschkuchen in Nr. 22 dieser Abtheilung bereitet und in mittelmäßiger Ofenhitze halb gar gebacken, wonach derselbe mit einem Mandelguß beinahe Zoll hoch übergossen und nach diesem vollends gar gebacken wird. Die Torte wird hierauf von ihrem Papiere befreit, nach dem Abkühlen auf eine Platte, welche mit einem mit Papier umwickelten Unterlegeblech und einem Papiersterne belegt ist, angerichtet und mit Zucker bestäubt. Kurz vor dem Serviren theilt man dieselbe in gehörige Stückchen. — Der Mandelguß wird auf folgende Art bereitet. Man reibt ein halbes Pfund geschälte Mandeln in einem Reibsteine mit sechs Eyweißen ganz fein, wonach die Mandeln mit einem viertel Pfund Zucker in einer Schüssel gut gerührt und nach einigen Minuten mit dem Schnee von sechs Eyweißen vereinigt werden.

Nr. 27. Kirschkuchen mit saurem Rahmguß.

Ein halbes Pfund Mehl, ein viertel Pfund Zucker, sechs gelbe Eyer, etwas Zimmet und Zitronenschale werden zusammen in einer Schüssel mit einem Schoppen saurem Rahm zu einer glatten Masse angerührt. Hierauf wird das Eyweiß gut zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gearbeitet. Dieser Guß wird zu einem Kirschkuchen auf die in der Nr. 22 dieser Abtheilung vorgeschriebene Weise verwendet.

Nr. 28. Beignets aux Confitures.

Aus einem völlig beendigten gebrühten Teige formirt man unter Bestäubung mit Mehl dicke Kugeln, welche abtheilungsweise schwimmend in Backbutter langsam gar gebacken und nach diesem auf eine Serviette gelegt werden. Sind dieselben alle gebacken, so erhalten sie kleine Einschnitte und werden mit eingemachten Kirschen gefüllt, wonach sie mit

Digitized by Google

Zucker bestäubt und auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und lauwarm servirt werden. (S. Abth. XIV. Nr. 17.)

Nr. 29. Wasserstrauben.

Man füllt gebrühten Teig in eine Spritze, deren Boden mit einer Sternöffnung versehen ist und formirt daraus drei Zoll lange Strauben in heiße Backbutter, worin dieselben schwimmend langsam gar gebacken werden. Nachdem der dazu bestimmte Teig auf diese Art zu Strauben gebacken ist, werden dieselben auf einem Tuche gut von der Butter abgetrocknet, dann mit Zucker bestäubt auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und lauwarm servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 17.)

Nr. 30. Torte à l'Anglaise.

Eine wie in der Nr. 21 dieser Abtheilung gefertigte und mit Eingemachtem belegte Teighülle wird mit einer Mandel-Biscuitmasse bis an den Rand gefüllt; die Oberfläche derselben wird mit fein geschnittenen Mandeln bestreut und nach diesem mit Zucker bestäubt. So vorbereitet wird diese Torte in gelinder Ofenhitze gar gebacken und dann kalt servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 38.)

Nr. 31. Quitten-Torte mit Brodguß.

Wenn eine Teighülle wie in der Nr. 21 dieser Abtheilung vorbereitet ist, so wird dieselbe sowohl inwendig wie auswendig mit Papierbändern gebunden und in gelinder Ofenhitze halb gar gebacken. Wenn dieses erfolgt ist, so wird das Papier von der inneren Randseite abgenommen, und die Hülle mit eingemachten oder in Ermangelung solcher mit frischen, geschälten, in Wasser mit Zucker gar und kurz gekochten und dann nach dem Abkühlen in dünne Scheiben geschnittenen Quitten dreiviertel voll gefüllt; der übrige Raum der Hülle wird dann bis zu ihrem Rande mit Brodguß ausgefüllt, und nach diesem die Torte im Ofen langsam gar gebacken. Wenn dieses erfolgt und dieselbe erkaltet ist, so wird sie von dem Papiere befreit, mit Zucker bestäubt und eben so wie die vorhergehenden Torten angerichtet und servirt. (S. Nr. 22 dieser Abtheilung, Brodguß.)

Nr. 32. Punschtorte.

Auf einem mit Butter bestrichenen Randbleche wird in gelinder Ofenhitze von einer Biscuitmasse ein halb Zoll dickes Blatt gebacken, welches dann auf ein anderes Blech gestürzt wird und erkalten muß.

Digitized by Google

Dieſes Blatt wird hierauf in ſechs bis acht gleiche, 6 Zoll lange und 4 Zoll breite Stücke geſchnitten, welche mit gutem Arrak getränkt und bis auf Eines mit eingemachten und ebenfalls mit etwas Arrak verrührten Himbeeren beſtrichen werden. Nach dieſer Vorbereitung kommen dieſe Theile aufeinander auf ein Blech zu liegen, wobei das unbeſtrichene Stück oben den Schluß bildet. Alsdann wird in einer Schüſſel der nöthige Theil feiner Raſinatzucker mit etwas Arrak, Zitronenſaft und Eyweiß zu einer zarten Glace gerührt, womit die Torte auf allen Seiten überzogen, dann mit einer ſchönen Garnitur von eingemachten Früchten und geſchnittenem Zitronat auf der oberen Seite garnirt und in gelinder Ofenhitze ganz leicht getrocknet wird. Iſt Letzteres erfolgt, ſo wird die Torte auf eine Platte, welche mit einem Papierſterne belegt iſt, angerichtet und nachdem ſie in gehörige Stücke geſchnitten iſt, ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 26.)

Nr. 33. Ruſſiſche Törtchen.

Hierzu wird ein ähnliches Blatt aus Biscuitmaſſe gebacken wie in der vorhergehenden Nummer, welches, nachdem es auf ein anderes Blech geſtürzt und erkaltet iſt, mit Arrak getränkt und nach dieſem mit Aprikoſen- oder Hagebutten-Marmelade dünn beſtrichen wird. Dieſes Blatt wird hierauf in drei Zoll lange und anderthalb Zoll breite Stückchen geſchnitten, welche dicht neben einander liegen bleiben müſſen. Iſt dieſe Vorbereitung beendigt, ſo wird ein halbes Pfund geſchälte Mandeln fein gehackt, eben ſo wird ein Stück Zitronat ganz fein geſchnitten und ein Stück Raſinatzucker in gleichgroße Stückchen zerbröckelt. Mittlerweile wird auch ein halbes Pfund kleine Roſinen in Waſſer einigemal aufgekocht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet, mit friſchem Waſſer abgeſchwenkt, ausgedrückt und rein beleſen. Dieſes Alles kommt nebſt ein wenig feiner Zitronenſchale und Zimmet untereinander und wird dick auf die beſtrichenen Biscuit-Stückchen geſtreut, wonach dieſelben auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte ſchön auf einander angerichtet und ſervirt werden*).

*) Während des Backens der Törten, Kuchen und Biscuitmaſſen muß zeitweiſe nachgeſehen werden, ob ſich keine Luftblaſen zeigen; iſt dieſes der Fall, ſo müſſen dieſelben ſogleich aufgeſtochen werden. — Die Biscuitblätter können auch in niedrigen Papierkapſeln, welche neben mit Hölzern beſtellt werden, oder in einem von kochendem Waſſer und Mehl gemachten Teigrande, welcher um ein Backblech gepaßt und mit Ey befeſtigt wird, gebacken werden.

Digitized by Google

Nr. 34. Torte à la Pithiviers.

Aus einem nach dem Recepte Nr. 31 in der Abthlg. XIV. gefertigten Butterteig wird, wenn derselbe lang und schmal bis zu einem viertel Zoll Dicke ausgerollt ist, ein Zoll breiter Streif geschnitten. Von dem übrigen Teige wird die Hälfte zu einem ovalen, gut zwei Messerrücken dicken, zehn Zoll langen und sechs bis sieben Zoll breiten Blatt ausgerollt, welches auf ein Backblech gelegt und an seinem äußeren Rande rundum egal abgeschnitten und Zoll breit auf der Oberfläche am Rande mit Ey bestrichen wird. Auf diesen mit Ey bestrichenen Rand wird der Streifen gelegt, wonach die Endtheile desselben mit Ey aneinander befestigt werden. Wenn dann dieser Streifen mit Ey bestrichen und der innere Raum des Teigblattes mehrmals fein durchstochen ist, so wird dasselbe, der Höhe des Streifens gleich, mit einer Mandelmasse ausgefüllt, welche auf folgende Art bereitet wird: Ein Pfund geschälte Mandeln werden in einem Reibsteine mit acht ganzen und acht gelben Eyern, welche nach und nach dazu kommen, ganz fein gerieben, wonach noch drei viertel Pfund Zucker und ein halbes Pfund Butter mitgerieben werden; zuletzt wird das Ganze noch mit etwas feiner Citronenschale und Zimmet vermischt, und wie schon erwähnt, in die Teighülle gefüllt, worauf, wenn diese Vorbereitung beendigt ist, die andere Hälfte des Butterteiges eben so dick und groß wie das untere Blatt ausgerollt und über die ganze Torte gedeckt wird. Auf den Streifentheil rundum wird der obere Teig egal festgedrückt, wonach dieser Rand an der Seite rundum bogenförmig ausgeschnitten wird, doch so, daß der Streifen nicht ganz ausgeschnitten ist. (Wenn man diese Bogenausschneidung größer machen will, so kann man beide Teigblätter etwas über die Streifen hinausgehen lassen.) Ist dieses beendigt, so wird die Torte auf der ganzen Oberfläche mit Ey bestrichen, mit nicht ganz durchgehenden Einschnitten verziert und in mittlerer Ofenhitze dreiviertel gar gebacken, wonach dieselbe aus dem Ofen genommen, mit feinem Zucker bestäubt, nach diesem wieder in den Ofen gestellt und unter schöner Glacirung gut ausgebacken wird. Nach dem Backen und Abkühlen wird die Torte à la Pithiviers wie die vorhergehenden Torten angerichtet, geschnitten und servirt.

Nr. 35. Kalte Crème-Torte.

Eine ähnlich gemachte Butterteighülle wie in der vorhergehenden Nummer wird, nachdem der Randstreif mit Ey bestrichen und ihr inne-

Digitized by Google

rer Raum mehrmals fein durchſtochen iſt, in mittlerer Ofenhitze drei-viertel gar gebacken, wonach der Streifen mit Zucker beſtäubt und unter völligem Ausbacken der Hülle glacirt wird. Man kann den Randſtreifen auch, nachdem er mit Ey beſtrichen iſt, mittelſt eines kleinen runden Ausſtechers in fingerbreiten Zwiſchenräumen rundum ein Viertheil durchſtechen; dieſe Oeffnungen werden nach dem Glaciren und Ausbacken der Hülle eingedrückt, und nach dem Abkühlen derſelben, wenn ſie auf ein mit einem Bogen Papier umwickeltes Unterlegeblech geſtellt iſt, mit eingemachten Kirſchen ausgefüllt; es können auch ſonſtige paſſende eingemachte Früchte dazu verwendet werden. Nach dieſer Vorbereitung wird ein Crème von Wein, Zucker und Stand nach der Art des Champagner-Crème in der Abth. XII. Nr. 7 bereitet und nach ſeiner Beendigung, auf Eis ſtehend, kalt gerührt; fängt derſelbe an feſt zu werden, ſo wird er gleich in die Torten-Hülle gefüllt, oben glattgeſtrichen und mit kleinen Backereien garnirt. Dieſe Torte wird alsdann auf eine Platte angerichtet, in gehörige Stückchen geſchnitten und ſervirt. Man kann nach Belieben dieſem Crème bei dem Kaltrühren einen Geſchmack von Arrak, Maraſchino, Malaga oder Vanille geben. Von Stand braucht derſelbe hierzu nur in geringem Grade gebunden zu ſeyn. Die Abfälle des Butterteiges können auch zu kleinen Verzierungen verwendet und dieſe ſtatt der Backerei auf den Crème gelegt werden. Wenn man den nöthigen Theil ſolcher Verzierungen geſchnitten hat, ſo werden dieſelben auf ein Blech gelegt, nur wenig mit Ey beſtrichen, mit Zucker beſtäubt und in gelinder Ofenhitze langſam gar gebacken, wobei ſie oben weiß bleiben müſſen. Nach Belieben können dieſe Theile auch in ſtärkerer Ofenhitze gebacken und auf dieſelbe Art wie der Randſtreif glacirt werden (S. Abth. XIV. Nr. 9.)

Nr. 36. Cannellons aux Confitures.

Ein ganz gefertigter Butterteig wird gut zwei Meſſerrücken dick zu einem zehn bis zwölf Zoll langen Blatt ausgerollt, dann mit einem Teigrädchen oder Meſſer in Zoll breite Streifen getheilt, welche mit Ey beſtrichen und hierauf um eigens zu dieſer Backerei gefertigte Hölzer gewickelt werden. Dieſe Hölzer ſind rund, vier Zoll lang und gut Finger dick; an dem einen Ende, welches als der vordere Theil gilt, iſt ein kleines Knöpfchen zum Halten angebracht; von dem Knöpfchen aus laufen die Hölzer in geringem Grade verloren nach dem anderen Ende etwas dünner zu. Man drückt nun einen Teigſtreifen auf den vorderen Theil eines ſolchen Holzes ein wenig feſt und wickelt ihn ſchräg

Digitized by Google

laufend um das Holz, ſo daß die beſtrichene Seite immer zur Hälfte übereinander geht; am anderen Ende wird der Teig ein wenig zugedrückt und dieſe Vorbereitung dann auf ein Blech gelegt. Sind auf dieſe Art alle Teigſtreifen um ſolche Hölzer gewickelt, ſo werden dieſelben in guter Ofenhitze dreiviertel gar gebacken, dann mit Zucker beſtäubt und vollends ausgebacken und ſchön glacirt. Hierauf werden die Cannellons aus dem Ofen genommen, von ihren Hölzern befreit und wenn ſie gehörig erkaltet ſind, mit eingemachten Kirſchen gefüllt, dann auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte angerichtet und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 31.)

Nr. 37. Torte aux mille Feuilles.

Ein ganz gefertigter Butterteig wird nach Belieben in länglichte oder runde, gut zwei Meſſerrücken dicke, egale Blätter ausgeſchnitten, welche auf ein Blech gelegt, dann mehrmals durchſtochen und in mittlerer Ofenhitze gar gebacken werden. Zu einer ſolchen Torte theilt man gewöhnlich das Quantum Butterteig, welches die Nr. 31 der Abtheilung XIV. angiebt, in vier bis fünf Blätter, wenn die Torte ſechs Zoll lang und vier Zoll breit werden ſoll. Sind die Kuchen nach dem Backen gehörig erkaltet, ſo werden zwei derſelben mit Aprikoſen- und zwei mit Hagebutten-Marmelade gut Meſſerrücken dick beſtrichen, dann abtheilungsweiſe auf einander geſetzt und mit dem unbeſtrichenen Kuchen bedeckt. Wenn es nöthig iſt, ſo wird mit einem Meſſer das Vorſtehende an den Seiten abgeſchärft, damit die Torte gleich und glatt wird. Dieſe Torte wird hierauf ganz mit einer weißen Zucker-Glace überzogen, in gelinder Ofenwärme getrocknet, dann auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte angerichtet und in gehörige Stücke geſchnitten, ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 23.)

Nr. 38. Preußiſche Macronen.

Ein nach der Abtheilung XIV. Nr. 33 gefertigter Hefenteig wird noch mit einem halben Pfund großen und eben ſo viel kleinen gut gereinigten Roſinen, einem viertel Pfund Zucker und etwas Zitronenſchale und Zimmet vermiſcht. Wenn dieſes zuſammen noch ein wenig geſchlagen iſt, ſo wird Mehl auf einen Backtiſch geſtäubt und der Teig darauf gelegt, worauf derſelbe in eine lange, zwei Zoll breite und einen Zoll dicke Rolle gearbeitet wird. Dieſe Teigrolle theilt man mit einem Meſſer quer durch in Zoll breite Stücke, welche ein wenig gezogen und auf die eine durchſchnittene Seite etwas entfernt neben einander auf ein

Digitized by Google

Blech geſetzt werden, wonach ſie an einem lauwarmen Orte gehörig aufgehen müſſen. Wenn letzteres erfolgt iſt, ſo werden die Macronen gut mit Ey beſtrichen, dann mit Zucker beſtäubt und in mittlerer Ofenhitze gar gebacken, wonach dieſelben auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte ſchön auf einander angerichtet und ſervirt werden.

Nr. 39. Tortelettes aux Confitures.

Hierzu werden kleine niedere Förmchen gut mit Butter ausgeſtrichen. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird ein nach der Abth. XIV. Nr. 50 gefertigter Zuckerteig zwei bis drei Meſſerücken dick ausgerollt und in Blättchen ausgeſtochen, die den Förmchen an Größe gleichen. Mit dieſen Teigblättchen werden dann die vorgerichteten Förmchen ausgelegt; der überſtehende Teig wird an den Rändern abgeſchnitten und mit den bei dem Ausſtechen der Blättchen verbliebenen Abfällen des Teiges nochmals zuſammen gearbeitet und zu einem dünnen Blatte ausgerollt, welches in ſchmale, den Förmchen an Länge gleichende Streifen geſchnitten wird. Hierauf werden die Förmchen mit eingemachten Kirſchen dreiviertel voll gefüllt, an ihren Teigrändern oben mit Ey beſtrichen und übers Kreuz mit den kleinen Streifen zugeflochten. Alsdann werden ſie auf ihrer Flechtung mit Ey beſtrichen, mit Zucker beſtäubt und auf einem Bleche in gelinder Ofenhitze gar gebacken. Dieſe Tortelettes werden hierauf aus dem Ofen und aus ihren Förmchen genommen und nach dem Abkühlen auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte angerichtet und ſervirt.

Nr. 40. Cannellons von Gries.

Eine Maaß Milch wird mit einem halben Pfund Zucker und ebenſoviel Butter in einer Caſſerolle auf Feuer geſtellt; wenn dieſes zuſammen kocht, ſo läßt man unter beſtändigem Rühren ſo viel Griesmehl hinein laufen, daß hieraus eine etwas dicke Maſſe entſteht, welche auf gelinderem Feuer trocken eindämpfen muß. Iſt dieſes erfolgt, ſo nimmt man dieſelbe vom Feuer und läßt ſie in einer Schüſſel erkalten, worauf nach und nach vierzehn Eier und zuletzt ein wenig feine Citronenſchale und Zimmet darunter gerührt werden. Hierauf ſtreicht man dieſe Maſſe einen viertel Zoll dick auf einem Bleche auseinander und läßt ſie recht kalt und ſteif werden; iſt dieſes nach einigen Stunden erfolgt, ſo deutet man dieſes Griesblatt mit einem Meſſer in gleiche, vier Zoll lange und anderthalb Zoll breite Theile an, und belegt einen jeden dieſer Theile an einer Seite der Länge nach mit eingemachten, ein wenig abgeronne-

Digitized by Google

nen Kirſchen, wonach mittelſt eines großen breiten Meſſers die andere Seite dieſer Andeutung über die Kirſchen geſchlagen und an beiden Enden zugedrückt wird, ſo daß dieſelben ganz eingeſchloſſen ſind. Sind nun alle angedeuteten Theile auf ſolche Weiſe gefüllt, ſo werden dieſelben nacheinander zuerſt ohne Ey und nach dieſem mit Ey in weißem Reibbrode panirt und in Backbutter ſchwimmend, dunkelgelb gebacken; wonach dieſe Cannellons auf einer Serviette abgetrocknet, in Zucker umgewendet, mittelſt einer glühenden Glacirſchaufel glacirt, dann auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und lauwarm ſervirt werden.

Nr. 41. Aepfel-Torte.

Die Aepfel hierzu, ungefähr zwölf bis vierzehn Stück, werden geſchält, dann in der Mitte entzwei geſchnitten, von den Kerngehäuſen befreit und mit dem nöthigen Zucker einem Glas weißen Wein und einem Stückchen Butter weich gekocht, und nach dieſem unter beſtändigem Rühren zu einem dicken Purée eingedämpft. Hierauf giebt man noch ein wenig feine Citronenſchale und Zimmet, ein halbes Pfund gereinigte kleine Roſinen und nach Belieben auch noch einen Theil Marmelade dazu, wonach man, wenn Alles gut untereinander gearbeitet iſt, dieſes Purée auf ein flaches Geſchirr auseinander ſtreicht und erkalten läßt. Wenn dieſe Vorrichtung beendigt iſt, ſo wird ein ganz gefertigter Butterteig ſchmal und lang und einen viertel Zoll dick ausgerollt und an der Seite ein halb Zoll breiter Streif davon abgeſchnitten. Hierauf wird die Hälfte des übrigen Teiges zu einem ovalen, zehn bis zwölf Zoll langen, ſechs bis acht Zoll breiten und gut zwei Meſſerrücken dicken Blatte ausgerollt, welches auf ein Blech gelegt, neben herum egal abgeſchärft, in der Mitte mehrmals durchſtochen und mit dem Aepfel-Purée einen viertel Zoll dick beſtrichen wird. Am Rande herum muß jedoch ein halb Zoll breiter Raum frei bleiben, welcher mit Ey beſtrichen wird. Hierauf wird die andere Hälfte des Butterteiges eben ſo dick wie das erſte Blatt ausgerollt und mit einem Teigrädchen in lange, halb Zoll breite Streifen getheilt, welche, wenn das Aepfel-Purée egal aufgeſtrichen iſt, darüber geflochten und an den Endtheilen auf den Rand angedrückt werden. Die ganze Flechtung wird alsdann mit Ey beſtrichen und mit dem zuerſt geſchnittenen großen Streifen rund herum belegt; letzterer wird an ſeinen Enden mit Ey beſtrichen, Zoll lang übereinander gelegt, feſt aufgedrückt und an ſeiner Außenſeite egal abgeſchärft, wonach die ganze Torte nochmals oben mit Ey beſtrichen und in guter Ofenhitze

Digitized by Google

dreiviertel gar gebacken wird. Ist dieses geschehen, so wird dieselbe mit Zucker bestäubt und unter schöner Glacirung vollends gar gebacken. Wenn dann die Torte erkaltet ist, so wird sie wie in den vorhergehenden Nummern angerichtet, geschnitten und servirt. (Siehe Abtheilung XIV. Nr. 31.)

Nr. 42. Birnen-Torte.

Geschälte, in zwei Theile geschnittene, dann von den Kerngehäusen befreite und in Wasser mit Zucker, einem Stückchen Zitronenschale und Zimmet weich und ganz kurz gekochte Birnen werden, wenn sie wieder ganz kalt geworden sind, auf dieselbe Art zu einer Torte angewendet und auch so gebacken wie die Aepfeltorte in der vorhergehenden Nummer, wobei aber die Birnentheile ganz bleiben müssen und in geschlossener Rundung auf das Teigblatt aufgelegt werden. Das Schneiden und Anrichten dieser Torte schließt sich an die vorhergehenden Nummern. — Die Birnen-Torte kann auch mit einem Brodguß wie die Quitten-Torte in der Nr. 31 dieser Abtheilung gebacken werden.

Nr. 43. Schwarzbrod-Torte.

Auf einem mit Butter bestrichenen Randbleche bäckt man von einer Schwarzbrod-Biscuit-Masse ein Zoll hohes Blatt, welches nachdem es auf ein anderes Blech gestürzt und erkaltet ist, in sechs bis acht gleiche, ungefähr sechs bis sieben Zoll lange und vier bis fünf Zoll breite Stücke geschnitten wird. Letztere werden bis auf ein Stück mit eingemachten Himbeeren bestrichen und aufeinandergesetzt; das unbestrichene Stück kommt zu oberst und wird, nachdem die Torte ein wenig aufgedrückt ist, mit weißer Zucker-Glace überzogen und in gelinder Ofenwärme getrocknet. Ist dieses erfolgt, so wird die Torte auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte angerichtet, in gehörige Stückchen geschnitten und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 23 und 39.) — Die Schwarzbrod-Biscuit-Masse kann auch in einer mit Butter ausgestrichenen Form gebacken und ungefüllt servirt werden.

Nr. 44. Genoise décorée.

Auf einem Randgeschirre, welches gut mit Butter bestrichen ist, wird in gelinder Ofenhitze eine Genoise-Masse zu einem halb Zoll dicken Blatt gebacken, welches, wenn es aus dem Ofen kommt, auf ein anderes Blech gestürzt wird. Wenn nun dieses Blatt erkaltet ist, so wird es entweder in runde Theile ausgestochen oder in große verschobene

Digitized by Google

Caro geschnitten, welche auf der Kehrseite mit weißer Zucker-Glace überzogen, dann mit Zitronat und eingemachten Früchten auf geschmackvolle Art belegt und nach diesem in gelinder Ofenhitze getrocknet werden. Ist letzteres erfolgt, so werden dieselben auf eine Platte, welche mit einem Papiersterne belegt ist, angerichtet und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 23 und 41.) — Man kann auch Farbenzucker in Stranitzen füllen und damit eine schöne Garnitur auf die Genoise spritzen.

Nr. 45. Chocolade-Torte.

Wenn eine Chocolade-Biscuit-Masse auf die nämliche Art wie die Schwarzbrod-Torte in der Nr. 43 dieser Abtheilung gebacken ist, so schließt sich die fernere Behandlung derselben an die vorbenannte Nummer. — Nach Belieben kann diese Torte statt einer weißen mit einer Chocolade-Glace glacirt werden. (S. Abtheilung XIV. Nr. 23 und 40.)

Nr. 46. Torte aux Confitures.

Von einem nach der Abth. XIV. Nr. 31 gefertigten Butterteig und eingemachten Kirschen, Himbeeren oder Johannistrauben bereitet man eine Torte, welche sich in ihrer ganzen Behandlung an die Nr. 41 dieser Abtheilung schließt.

Nr. 47. Knastertorte.

Auf die nämliche Art wie die Linzertorte in der Nr. 25 dieser Abtheilung wird auch die Knastertorte bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß hierzu Zuckerteig genommen wird. (S. Abth. XIV. Nr 50.)

Nr. 48. Aepfelkuchen mit Rosinen.

Von einem geriebenen Teige, der eben so wie der Butterteig ausgerollt ist, wird eine ähnliche Hülle gemacht wie jene in der Nr. 34 dieser Abtheilung. Anstatt daß diese Hülle wie in vorbenannter Nummer mit einer Mandelmasse ausgefüllt und mit einem Teigblatte bedeckt wird, belegt man dieselbe hierzu, nachdem sie auf ihrem inneren Raum mehrmals durchstochen ist, mit geschälten, von den Kerngehäusen befreiten und in Stückchen geschnittenen Aepfeln. Ist dieses geschehen, so bestreicht man den Rand der Hülle mit Ey, bestäubt die Aepfel mit Zucker und bäckt den Kuchen in mittelmäßiger Ofenhitze dreiviertel gar, wonach derselbe aus dem Ofen genommen und mit etwas feiner Zitronenschale, Zimmet, Zucker und einem halben Pfund gut gereinigten

Digitized by Google

kleinen Rosinen bestreut wird. Hierauf wird der Rand ebenfalls mit Zucker bestäubt und der Kuchen unter Glacirung des Randes vollends gar gebacken, wonach derselbe aus dem Ofen genommen und nach dem Abkühlen auf ein mit einem Bogen Papier umwickeltes Unterlegeblech gesetzt, dann nochmals mit Zucker bestäubt, in gehörige Stücke geschnitten und servirt wird. (S. Abth. XIV. Nr. 28.)

Nr. 49. Torte à la Reine.

Wenn von einer Biscuit- oder auch Butter-Biscuit-Masse ein ähnliches Blatt, wie die Sandtorte in der Nr. 18 dieser Abtheilung gebacken ist, so wird dieselbe in eben solche Stücke wie jene Torte geschnitten. Die ganze fernere Behandlung derselben richtet sich nach der benannten Nummer. (S. Abth. XIV. Nr. 26 und 27.) — Nach Belieben kann die Torte à la Reine auf ihrer Oberfläche mit einer weißen Zucker-Glace überzogen, dann getrocknet und nach diesem mit rother Zucker-Glace durch eine Stranitze verziert werden. (S. Abtheilung XIV. Nr. 23: Farbenzucker-Glace.)

Nr. 50. Biscuit à la Crème.

Eine ganz gefertigte Biscuit-Masse wird noch mit einem Schoppen Rahm, welcher zu recht steifem Schnee geschlagen ist, vereinigt, wonach diese Masse in kleine Papierkapseln gefüllt, mit Zucker bestäubt und auf einem Bleche in gelinder Ofenhitze gebacken wird. Ist nach einiger Zeit die Masse gar, so werden die Kapseln von ihrem überstehenden Papiere durch eine Schere befreit und auf eine Platte, welche mit einem Papiersterne belegt ist, angerichtet und lauwarm servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 7 und 26.) — Zu den Kapseln nimmt man sechs Bogen feines Papier; jeder Bogen wird in acht gleiche Theile geschnitten, woraus auf dieselbe Weise wie zu dem Plum-Cake in Nr. 16 dieser Abtheilung Kapseln formirt werden. — Die Biscuits à la Crème können auch bis kurz vor dem Anrichten auf die Seiten aufgestellt werden, wodurch dem Einfallen derselben vorgebeugt wird.

Nr. 51. Compote von Erdbeeren.

Den nöthigen Zucker zu einer Portion rein ausgelesenen Walderdbeeren kocht man mit etwas Wasser zu ganz dickem Syrup. Ist dieses geschehen, so werden die Erdbeeren dazu gegeben und einmal mit dem Zucker umschwenkt, dann zugedeckt und vom Feuer gestellt. Wenn sie erkaltet sind, so werden sie in ein dazu bestimmtes Geschirr (Compotière) angerichtet und an der Seite rundum mit Zuckerbrod garnirt.

Digitized by Google

Letzteres wird auf folgende Art bereitet: man reibt von Milchbroden die braune Rinde ab, ſchneidet ſie in mehrere Stücke, wendet dieſelben dann in Zucker um und glacirt ſie mit einer glühenden Schaufel.

Nr. 52. Compote von Aprikoſen.

Hierzu werden nur ſolche Aprikoſen genommen, welche nicht zu weich und überzeitig ſind. Dieſelben werden geſchält, getheilt und von den Kernen befreit. Alsdann wird der dazu nöthige Zucker zu einem dicken Syrup eingekocht. Wenn derſelbe den gehörigen Grad von Bindung erreicht hat, ſo kommen die Aprikoſen auf einmal hinein, werden zugedeckt und fünf Minuten langſam gekocht, wonach ſie vom Feuer geſtellt und bis zu ihrem völligen Erkalten zugedeckt ſtehen bleiben müſſen. Durch dieſe Behandlung werden dieſelben gehörig weich und zerfahren nicht. Mittlerweile werden die Kerne aufgeſchlagen, in heißem Waſſer einige Minuten lang gebrüht und von ihrer grauen Hülſe befreit; nach dieſem werden ſie mit ein wenig Waſſer und Zucker ſo lange gekocht, bis ſie im Syrup liegen. Hierauf werden die Aprikoſen angerichtet, oben mit den Kernen belegt und ſervirt*).

Nr. 53. Compote von Pfirſichen.

Dieſes wird eben ſo zubereitet wie das Aprikoſen-Compote in der vorhergehenden Nummer; nur mit dem Unterſchiede, daß die Kerne nicht angewendet werden.

Nr. 54. Compote von Himbeeren.

Die Zubereitung derſelben zu Compote ſchließt ſich an die Nr. 51 dieſer Abtheilung.

Nr. 55. Compote von Kirſchen.

Reife ſchwarze Süßkirſchen werden, nachdem ſie von ihren Stielen befreit ſind, in einer Caſſerolle mit dem nöthigen Zucker, welcher zuvor ſchnell in Waſſer getaucht wird und nebſt Zitronenſchale und Zimmet auf Feuer geſtellt und ganz kurz gekocht, bis ihr Saft dickfließend erſcheint. Alsdann werden ſie vom Feuer geſtellt, nach ihrem Abkühlen

*) Bei der Zubereitung der Compotes wird auch ein Stückchen ganzer Zimmet und das dünn abgeſchnittene Gelbe einer Citrone angewendet. Die Citronenſchale wird um den Zimmet gewickelt, mit Bindfaden befeſtigt und zu den Compotes während des Kochens gelegt; vor dem Anrichten kommt dieſes Bouquet wieder heraus.

Digitized by Google

in eine Compotière angerichtet, dann mit geröſteten Brodſtückchen rundum belegt, ein wenig mit Zucker beſtäubt und ſervirt.

Nr. 56. Compote von Zwetſchgen.

Die Zubereitung derſelben zu Compote ſchließt ſich, nachdem ſie gekernt ſind, an die vorhergehende Nummer, die Zwetſchgen brauchen jedoch nicht ſo lange wie die Kirſchen zu kochen.

Nr. 57. Compote von Quitten.

Schöne und reife Quitten werden geſchält, in zwei Theile geſchnitten, von ihren Kerngehäuſen befreit und mit dem nöthigen Zucker und einem Bouquet von Zitronenſchale und Zimmet in reichlichem Waſſer, ſo zwar, daß ſie einen Zoll hoch davon überſpült ſind, in einer Caſſerolle auf Feuer geſtellt und weich und kurz gekocht. Iſt dieſes erfolgt, ſo werden ſie kalt geſtellt und nach dieſem in einer Compotière angerichtet, mit ihrem Syrup übergoſſen und ſervirt.

Nr. 58. Compote von Birnen.

Wenn kleine Frühbirnen zu Compote gekocht werden, ſo werden dieſelben oben abgeſchärft, und unten ihre Stiele zur Hälfte abgeſchnitten; von dem noch an den Birnen befindlichen Theile des Stieles wird die grüne Haut mit einem Meſſer rein abgeſtrichen. Iſt dieſe Zurechtſchneidung beendigt, ſo werden die Birnen, nachdem ihre Kerngehäuſe mit einem Meſſer von oben ausgebohrt ſind, geſchält. Große Birnen werden zuerſt geſchält, hierauf in zwei Theile geſchnitten und dann von den Kerngehäuſen befreit. Nach dieſer Vorrichtung werden die Birnen wie die Quitten in der vorhergehenden Nummer gekocht und angerichtet.

Nr. 59. Compote von Aepfeln mit Roſinen.

Auf den Boden einer geraden und glatten Form oder Caſſerolle wird ein Stückchen Zimmet und Zitronenſchale gelegt; nach dieſem wird eine Portion kleine Roſinen in Waſſer aufgekocht, welche, wenn ſie einige Minuten gekocht haben, auf einen Durchſchlag geſchüttet, mit friſchem Waſſer abgeſchwenkt, ausgedrückt, rein beleſen und zum Theil auf den Boden der Form über Zitrone und Zimmet geſtreut werden. Iſt dieſe Vorbereitung beendigt, ſo werden die Aepfel geſchält, in der Mitte getheilt, von den Kerngehäuſen befreit und eine Lage derſelben mit der ausgehohlten Seite ſchräg auf einander liegend auf die Roſinen in die Form gelegt. Hierauf wird eine kleine Portion Roſinen darüber geſtreut,

Digitized by Google

wonach wieder eine Lage Aepfel in die Form kommt. Auf dieſe Weiſe wird mit dem Einſetzen der Aepfel, unter Beſtreuung mit Roſinen fortgefahren, bis die Form gefüllt iſt. Nach dieſem wird der nöthige Zucker mit ganz wenigem Waſſer aufgelöſt und über die Aepfel gegoſſen. So vorbereitet werden dieſelben auf ganz gelindes Feuer geſtellt, zugedeckt und weich und kurz gedämpft; ſind die Aepfel alsdann erkaltet, ſo werden ſie auf eine Platte geſtürzt, von Zitrone und Zimmet befreit und ſervirt. — Der Deckel der Form kann während des Dämpfens mit glühenden Kohlen belegt werden. — Dieſes Compote kann auch ohne Roſinen gekocht werden; wenn dieſes der Fall iſt, ſo wird dasſelbe kurz vor dem Serviren gehörig mit Zucker beſtreut und mittelſt einer kleinen glühenden Glacirſchaufel glacirt.

Nr. 60. Compote von Aepfeln mit Gelée.

Hierzu wird eine Portion Borsdorfer Aepfel oben und unten ein wenig abgeſchärft, nach dieſem mittelſt eines kleinen runden Ausſtechers von den Kerngehäuſen befreit, dann geſchält und mit Zucker und einem Bouquet von Zimmet und Zitronenſchale in Waſſer weich gekocht, doch ſo, daß die Aepfel alle ganz bleiben. Hierauf legt man ſie auf eine Serviette und läßt ſie unter Bedeckung mit einer anderen Serviette abrinnen und erkalten; iſt dieſes erfolgt, ſo werden ſie in ihrer Höhlung mit eingemachten Kirſchen gefüllt und auf eine tiefe porzellanene Platte in ſchöner Ordnung angerichtet. — Mittlerweile werden alle guten Abfälle dieſer Aepfel nebſt einigen zerſchnittenen Renettäpfeln in dem Zuckerwaſſer der Borsdorfer Aepfel, wozu noch etwas friſches Waſſer kommt, gut ausgekocht. Dieſe Brühe wird hierauf durch eine Serviette paſſirt und mit noch einem Theile Zucker zu einem dicken Syrup eingekocht; wenn derſelbe anfängt dick zu werden, ſo muß ſo lange darin gerührt werden, bis er ſich bei der Probe, wenn man nämlich mit dem Löffel etwas davon in die Höhe hebt und es wieder herunterlaufen läßt, in getheilten Brocken zeigt, wonach derſelbe vom Feuer geſtellt und nachdem er abgekühlt iſt, kurz vor dem Serviren über die Aepfel gegoſſen wird, ſo daß dieſelben ganz damit überzogen ſind.

Nr. 61. Compote von dürren Obſtſorten.

Die dürren Obſtſorten werden mit reichlichem Waſſer und einem Bouquet von Zitronenſchale und Zimmet weich und kurz gekocht, wonach dann erſt der nöthige Zucker dazu kommt. Letzterer darf aber nur einige Minuten mit ihrem Safte aufkochen. Ausgenommen hiervon ſind die

Digitized by Google

Prunellen, welche sogleich mit dem Zucker, dem Bouquet und nur so vielem Wasser, daß dasselbe beinahe darüber geht auf Feuer gestellt und weich gekocht werden. *)

Nr. 62. Aufgesetztes Aepfel-Compote.

Als erste Vorbereitung zu diesem Compote werden schöne, große und ganz egale Borstorfer Aepfel, ungefähr zwölf bis vierzehn Stück, so viel nämlich auf den Boden einer runden Platte im Kranze neben herum passen, oben und unten ganz gerade in der Dicke eines Messerrückens abgeschärft und mittelst eines kleinen Ausstechers von ihren Korngehäusen befreit. Ist dieses geschehen, so werden dieselben nebenherum mit dem Messer glatt abgedreht und ihre Kanten abgeschärft. Das äußere Zurichten der Aepfel kann auch mittelst eines Ausstechers geschehen, doch darf dabei von dem Fleische dieser unteren Lage Aepfel nicht zu viel verloren gehen, damit die folgende Abstufung nicht zu klein gemacht werden muß und der Aufsatz sein gehöriges Ansehen erhält. Hierauf wird eine Partie von der nämlichen Sorte Aepfel, der Zahl zwei oder drei weniger, auf dieselbe Art wie die Ersteren, aber etwas kleiner abgedreht oder außen herum abgestochen und so wird abtheilungsweise mit der Zurichtung der Aepfel in immer kleineren Abstufungen fortgefahren, bis endlich ein Apfel und zwar der letzte einer Nuß gleicht. Wenn die Aepfel alle zugerichtet sind, so werden sie abtheilungsweise in Zuckerwasser nebst Zitronenschale und Zimmet mit Vorsicht langsam gekocht, daß sie nicht zu weich werden, wonach man sie auf eine Serviette legt und unter Bedeckung mit einer anderen Serviette erkalten läßt. — Als zweite Vorbereitung wird von den Abfällen der Aepfel und dem Zuckerwasser, auf dieselbe Art wie in der Nr. 60 dieser Abtheilung eine Gelée gekocht. — Als dritte Vorbereitung wird eine gehörige Portion feste Quitten-Marmelade in einer Schüssel oder einem Reibsteine glatt gearbeitet, wonach man die Aepfel alle auf einer Seite mit ein wenig von dieser Marmelade zustreicht und sie dann mit diesem Theile auf ein Blech setzt. Ist dieses geschehen und ist die Gelée so weit erkaltet, daß sie anfängt fest zu werden, so gießt man die Aepfel schnell damit voll und stellt sie, bis die Gelée ganz fest ist, an einen kühlen Ort oder auf Eis. — Hierauf wird nun ein Theil von der übrigen Marmelade auf eine porpellanene Platte zoll-

*) Bei der Zubereitung der Compotes kann auch Wein angewendet werden.

Digitized by Google

breit von dem Rande derſelben und ſo hoch, als die größten Aepfel ſind, glatt aufgeſtrichen. Um dieſen Kranz herum werden die großen Aepfel, nachdem die Gelée darin feſt geworden iſt, geſetzt, und etwas in die Marmelade eingedrückt. Iſt dieſer unterſte Kranz geſetzt, ſo werden die zweitgrößten Aepfel zur Hälfte auf die Marmelade und zur Hälfte auf die unteren Aepfel in geſchloſſenem Kranz rundum aufgeſetzt, jedoch ſo, daß die Hälfte der Gelée der unteren Aepfel noch hervorſieht. Der durch das Aufſetzen des zweiten Kranzes entſtandene innere leere Raum wird dann mit Marmelade ausgefüllt, worauf der dritte und die folgenden Kränze auf dieſelbe Weiſe von innen durch Marmelade unterſtützt, aufgeſetzt werden, bis zuletzt auf der Spitze der Aufſatz durch den kleinſten Apfel geſchloſſen wird. Hierauf wird eine Stranitze mit Hagebutten-Marmelade gefüllt und jeder Apfel damit an der Seite durch eine beliebige ſchöne Garnitur verziert. Iſt auch dieſes zu Ende gebracht, und ſind die unteren Aepfel nebenherum auf der Platte mit einigen Löffeln voll Syrup, welcher von Wein und Zucker gekocht wird und wieder erkaltet ſein muß, umgoſſen, ſo wird mittelſt der Stranitze rundum auf die Kante der Platte ein kleines Kränzchen geſpritzt, worauf ganz kleine niedere von feſter Marmelade und Aepfel-Gelée geſchnittene Dreiecke abwechslungsweiſe aufgeſetzt und feſtgedrückt werden. Zum Schluß wird Zucker zu Faden gekocht, womit der ganze Aufſatz fein überſponnen und dann ſogleich ſervirt wird.

Nr. 63. Aufgeſetztes Birnen-Compote.

Eine Anzahl guter Birnen von mittlerer, ſo viel als möglich gleicher Größe werden mit einem kleinen ſcharfen Ausſtecher von oben herunter bis über die Tiefe des Kerngehäuſes hinab eingeſtochen und durch Umdrehen deſſelben davon befreit. Hierauf werden die Birnen auf zwei ſich einander gegenüberſtehenden Seiten ein wenig flach geſchnitten, doch ſo, daß ſie bis zu ihrer Höhlung noch Fleiſch genug behalten; dann werden dieſelben oben gleich abgeſchärft, ihre Stiele um ein Viertheil verkürzt und mit einem Meſſer von der grünen Haut befreit, wobei ſie nächſt der Birne rundum ein wenig eingeſchnitten werden. Dann werden die Birnen ſchön geſchält, eine neben die andere bis an ihre Stiele in ein breites Geſchirr mit Zuckerwaſſer, wovon ſie fortwährend überſpült ſein müſſen, geſtellt und gar, aber nicht zu weich gekocht; worauf ſie von dem Feuer genommen und nachdem ſie in ihrem Waſſer beinahe erkaltet ſind, auf eine Serviette geſtellt werden. Alsdann wird ihr Waſſer durch eine Serviette paſſirt und mit noch etwas Zucker zu

Digitized by Google

Syrup eingekocht. Nach dieſer Vorbereitung wird eine gute Portion feſte Quitten-Marmelade glatt gearbeitet, mit einem Theile derſelben, die Birne egal vollgefüllt und glatt zugeſtrichen, worauf man noch in die Mitte der Füllung ein kleine Roſine drückt. Hierauf wird auf eine runde porzellanene Platte eben ſo wie in der vorhergehenden Nummer Marmelade hügelartig aufgeſtrichen und in dieſe ein dicht geſchloſſener Kranz von Birnen eingedrückt, ſo zwar, daß die flachen Seiten derſelben oben und unten, die Stiele aber nach der Mitte zu liegen kommen. Auf dieſe erſte Lage kommt eine zweite, welche aber um einen halben Zoll breit nach innen zu hineingerückt wird und auf dieſe Weiſe wird fortgefahren, die Birnen mit Marmelade aufzuſetzen, bis der Aufſatz ſich oben ſchließt und ungefähr eine Höhe von 6 Zoll erreicht hat. Zuletzt wird der kalte Syrup über das Compote gegoſſen und dieſes mit ein wenig Marmelade zugeſpitzt und ſervirt.

Nr. 64. Gerührter Kirſchenkuchen.

In einer Schüſſel wird ein halbes Pfund Butter mit zwölf gelben Eyern ſchaumig gerührt, wonach, wenn dieſes erfolgt iſt, ein halbes Pfund Zucker, ein wenig feine Zitronenſchale und Zimmet nebſt dem weißen Reibbrode von ſechs Milchbroden dazu kommt. Iſt hierauf dieſe Maſſe gut unter einander gerührt, ſo kommen noch zwei Pfund ausgekernte und auf einem Durchſchlag ein wenig abgeronnene ſchwarze Süß-Kirſchen dazu. Wenn dieſe mit der Maſſe umgerührt ſind, ſo wird das Eyweiß zu Schnee geſchlagen und mit dem Ganzen verbunden. Hierauf wird eine paſſende Form mit Butter ausgeſtrichen und ihr Boden mit einem Stückchen Butterpapier belegt; die Form wird dann unten und neben mit Reibbrod beſtreut und mit der Maſſe gefüllt, wonach dieſelbe in mittlerer Ofenhitze gar gebacken wird. Iſt letzteres erfolgt, ſo wird der Kuchen auf eine Platte geſtürzt, von ſeinem Papiere befreit, dann mit Zucker beſtäubt und lauwarm ſervirt. — Auf dieſelbe Art kann auch von geſchälten und ausgekernten Aprikoſen, oder von gekernten Mirabellen, Pflaumen und Zwetſchgen ꝛc. ein gerührter Obſtkuchen gemacht werden.

Nr. 65. Buchsweiler Radankuchen.

Eine gut mit Butter ausgeſtrichene Radankuchenform wird mit geſchälten und in feine Scheiben geſchnittenen Mandeln beſtreut und nach dieſem mit einem feinen Hefenteig dreiviertel voll gefüllt und warm geſtellt. Wenn der Teig bis an den Rand der Form aufgegangen iſt,

Digitized by Google

ſo wird er in guter Ofenhitze gebacken, dann geſtürzt, nach dem Abkühlen mit Zucker und Zimmet beſtäubt, auf eine runde mit einem Papierſterne belegte Platte geſetzt, in ſchöne Stückchen getheilt und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 33.) — Wenn der Hefenteig hierzu gut geſchlagen iſt, ſo kann derſelbe auch noch mit einem viertel Pfund großen gekernten und eben ſo viel kleinen gut gereinigten Roſinen, nebſt etwas Zucker, Zimmet und Zitronenſchale vereinigt werden.

Nr. 66. Punſch-Waffeln.

Wenn ein gehörig ausgebackenes Sandmaßblatt wie in der Nr. 18 dieſer Abtheilung geſtürzt und abgekühlt iſt, ſo wird es in drei Zoll lange und zwei Zoll breite Stücke zerſchnitten. Aus jedem dieſer Stücke werden auf den beim Backen unten gelegenen Flächen 6 Vierecke herausgenommen, ſo daß dieſelben auf dieſer Seite die Form einer Waffel mit glattem Boden bekommen. Man macht nämlich rings um den Kuchen gut Meſſerrücken breit vom Rande ab einen Einſchnitt nicht ganz bis auf den Boden hinab, dann macht man über die Länge des Kuchens in deſſen Mitte zwei Einſchnitte neben einander, ſo daß in der Mitte eine Meſſerrücken breite Rippe ſtehen bleibt; eben ſo macht man es quer über den Kuchen, nur daß man ihn hier in drei Theile theilt, ſo daß quer über zwei Rippen ſtehen bleiben; die hierdurch entſtandenen ſechs inneren Würfel hebt man mit einem Meſſer heraus, worauf die Waffeln mit gutem Arrak getränkt und auf ein Blech gelegt werden. Hierauf wird ein Theil feiner Zucker mit etwas Eyweiß, Zitronenſaft und Arrak ſehr glatt, zart und ſchaumig gerührt und wenn derſelbe gut gebunden erſcheint, ſo werden damit die kleinen viereckigen Vertiefungen der Waffeln dreiviertel voll gefüllt und letztere ſo lange in einen lauwarmen Ofen geſtellt, bis der Zucker getrocknet iſt. Alsdann werden dieſelben auf eine, mit einem Papierſterne belegte Platte in der Rundung ſchräg gegeneinander liegend angerichtet und ſervirt. Nach Belieben können die Zuckerfüllungen nach dem Trocknen auf der Mitte mit Farbenzucker-Perlen geziert und dieſe nochmals getrocknet werden. (S. Abth. XIV. Nr. 23.)

Nr. 67. Wiener Törtchen.

Ein nach der Abtheilung XIV. Nr. 31 gefertigter Butterteig wird bis zur Dicke eines Meſſerrückens ausgerollt, auf ein Backblech gelegt, mit einem Meſſer mehrmals durchſtochen und nach dieſem in mittlerer Ofenhitze gebacken. Dieſer Kuchen wird alsdann aus dem Ofen ge-

Digitized by Google

nommen, nach dem Abkühlen zwei Messerrücken dick mit eingemachten Himbeeren bestrichen, hierauf Zoll hoch mit einer Biscuitmasse übergossen, und abermals in den Ofen gestellt und langsam gebacken, bis der Biscuit gehörig gar geworden ist, wonach die Torte aus dem Ofen genommen und nachdem sie erkaltet ist, in zwei Zoll breite und eben so lange Stückchen geschnitten wird. Diese Theile werden hierauf mit Zucker bestäubt, auf eine Platte, welche mit einem Papiersterne belegt ist, angerichtet und servirt. (S. Abth. XIV. Nr. 26.)

Nr. 68. Mandel-Bögen.

Eine feine Macronen-Masse (s. Abthlg. XIV. Nr. 42) wird auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, nachdem dasselbe wieder erkaltet ist, dünn auseinander gestrichen und in gelinder Ofenhitze gelblich gebacken, wonach dieses Mandelblatt zwischen der Ofenöffnung in zwei bis drei Zoll lange und eben so breite Stückchen getheilt wird, welche dann losgeschnitten und nach einander über die dazu bestimmten zur Seite stehenden Bleche gebogen werden. Sind nach dieser Behandlung die Mandelbögen kalt geworden, so werden sie auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte angerichtet und servirt.

Nr. 69. Mandel-Macronen.

Hierzu wird dieselbe Masse wie in der vorhergehenden Nummer angewendet, welche aber zu Macronen etwas fester seyn muß; es kann demnach hierbei mit dem Eyweiß ab und zu gegeben werden. Wenn diese Masse ganz gefertigt ist, so wird sie mit einem Eßlöffel auf große Oblaten, welche auf einem Bleche liegen, in kleine runde, ein wenig erhöhte Häufchen formirt. Diese werden dann mit Zucker bestäubt und in gelinder Ofenhitze gar gebacken, wonach das Abstehende der Oblaten abgeschnitten und die Macronen auf eine mit einem Papiersterne belegte Platte angerichtet und servirt werden.

Nr. 70. Bayerischer Biscuit.

Wenn eine Biscuit-Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form in gelinder Ofenhitze gut ausgebacken ist, so wird der Biscuit auf ein Sieb gestürzt und nach völligem Erkalten von der Seite her in Scheiben geschnitten, welche mit Marmelade bestrichen, und wieder passend aufeinander gesetzt werden. Der Biscuit wird alsdann auf ein Blech gesetzt und mit einer weißen Zucker-Glace ganz überzogen. Ist dieses beendigt, so wird von Citronat und eingemachten Früchten eine

Digitized by Google

geſchmackvolle Garnitur auf den Zucker des Biscuit gelegt, wonach der Zucker in gelinder Ofenwärme getrocknet wird. Iſt dieſes erfolgt, ſo wird der Biscuit auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte angerichtet, in ſchöne Stückchen getheilt und ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 23 und 26.)

Nr. 71. Petit-choux.

Ein nach der Abtheilung XIV. Nr. 17 gefertigter gebrühter Teig wird in kleine runde Theile auf ein Blech formirt, wonach geſchälte, gereinigte und fein gehackte Mandeln, mit etwas Zucker, Zimmet und Citronenſchale vermiſcht, auf dieſe Teigtheile geſtreut werden. Hierauf werden dieſelben in gelinder Ofenhitze gar gebacken, dann von dem Bleche losgeſchnitten, mit Zucker beſtäubt, auf eine mit einem Papierſterne belegte Platte angerichtet und ſervirt.

Nr. 72. Pied d'amour.

Wenn Butterteig in all ſeinen Touren beendet iſt, ſo wird derſelbe bis auf einen halben Zoll Dicke ausgerollt. Aus dieſem Teigblatte werden dann mit einem kleinen runden und zackigen Ausſtecher lauter Blättchen ausgeſtochen und gewendet auf ein Blech Finger breit nebeneinander gelegt, dann mit Ey beſtrichen und in ihrer Mitte mit einem zur Hälfte kleineren Ausſtecher ein wenig eingeſtochen. Nach dieſer Vorrichtung werden die Teigblättchen in guter Ofenhitze dreiviertel gar gebacken, dann mit Zucker beſtäubt und vollends gar gebacken. Iſt Letzteres erfolgt, ſo wird die Backerei aus dem Ofen genommen, ausgehohlt, mit eingemachten Kirſchen gefüllt, dann angerichtet und ſervirt. (Siehe Abth. XIV. Nr. 31.)

Nr. 73. Aepfelküchelchen.

Mehrere große und ſchöne Aepfel werden in dicke runde Scheiben geſchnitten, welche von ihren Schalen und Kerngehäuſen befreit und eine Zeit lang in ganz wenig Arrak nebſt etwas Zucker, Zimmet und Citronenſchale marinirt werden. Mittlerweile wird ein gut gebundener Bierteig gefertigt, worein die Aepfelſcheiben abtheilungsweiſe getaucht und dann in heißer Backbutter gar gebacken werden. Die Aepfelküchelchen werden dann zum Abrinnen auf ein Tuch gelegt, nach dieſem in Zucker umgewendet, mit einer glühenden Glacirſchaufel glacirt, dann auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und lauwarm ſervirt. (S. Abth. XIV. Nr. 18.)

Digitized by Google

Nr. 74. Torte à la belle Alliance.

Man macht, wie in Nr. 18 dieſer Abtheilung bei der Sandtorte angegeben iſt, aus Butter-Biscuit-Maſſe ein eben ſolches Blatt, backt daraus eine ebenſolche Torte bis zum Beſtäuben mit Zucker und beſtreicht dieſelbe oben dünn mit Aprikoſen-Marmelade. Hierauf werden geſchälte Mandeln in ganz feine Röckchen gehackt, und in drei Theile getheilt, wovon ein Drittheil mit Spinatſaft grün, das andere mit Rothe-rübenſaft oder Cochenille roth gefärbt und getrocknet wird, das letzte Drittheil bleibt weiß; hierzu kommt dann noch eine ebenſolche Portion eingemachte und gehackte Nüſſe. Dieſe vier Farbentheile werden nun abtheilungsweiſe in kleinen Streifen dicht neben einander quer über die Torte auf die Marmelade gelegt, ſo daß zuerſt roth, dann ſchwarz, dann grün und zuletzt weiß kommt; auf welche Weiſe fortgefahren wird, bis die Oberfläche der Torte ganz belegt iſt. Die fernere Behandlung im Anrichten ꝛc. derſelben ſchließt ſich ebenfalls an vorbenannte Nummer. (S. Abth. XIV. Nr. 27 und 55.)

Nr. 75. Käſe-Torte.

Hierzu wird eine Hülle wie bei der Torte à la Pithiviers in der Nummer 34 dieſer Abtheilung gefertigt und nach dieſem anſtatt mit Mandelmaſſe mit einer wie in der Abtheilung XI. Nr. 66 bereiteten Käſemaſſe ausgefüllt. — Die ganze fernere Behandlung der Käſetorte ſchließt ſich an die obenerwähnte Nr. 34 dieſer Abtheilung. — Zu bemerken iſt jedoch, daß die Oberfläche der Käſetorte vor dem Backen mehrmals durchſtochen werden muß.

Digitized by Google

Vierzehnte Abtheilung,

bestehend in Recepten verschiedener Speisen als Vorarbeiten zu den Hauptrecepten.

Nr. 1. Bouillon zu kochen.

Ein schönes Stück Ochsenfleisch von mehreren Pfunden, welches zu einem Tafelstück bestimmt ist, wird geklopft, und wenn es nöthig ist, gewaschen. Hierauf wird ein Kessel mit kaltem Wasser auf Feuer gestellt, in welchen das Ochsenfleisch nebst einigen Kalbs-Jarrets, einem bis zwei gereinigten und dressirten alten Hühnern, sowie allen Abfällen und Knochen von Ochsenfleisch, Kalbfleisch und zahmem Geflügel kommt; die Knochen werden, wenn es nöthig ist, zuerst gewaschen und dann gut zerhauen. Fängt nun das Fleisch, nachdem es eine zeitlang zugedeckt auf dem Feuer gestanden ist, an zu schäumen, so wird es gut abgeschäumt und im Wasser einmal gewendet, damit der untere Schaum auch in die Höhe kömmt. Wenn dasselbe gut gereinigt ist und kocht, so stellt man den Kessel von der Seite an das Feuer und läßt das Fleisch, nicht ganz zugedeckt, langsam fortkochen, damit die Bouillon schön hell bleibt. Hierauf gibt man eine oder zwei geschälte mit einigen Nägelchen gespickte Zwiebeln, zwei Gelberüben, einen Selleriekopf, eine Lauchzwiebel und eine Petersilienwurzel, nachdem diese Wurzelarten gereinigt und gewaschen sind, zur Bouillon. Den Boden der Zwiebeln und Lauchzwiebeln schneidet man stark ab, auch läßt man an der Petersilienwurzel, dem Sellerie und der Lauchzwiebel nur die feinsten Herzblätter. Ist nach einigen Stunden das Fleisch gehörig weich geworden, so wird es in ein passendes Geschirr gelegt und mit der nöthi-

Digitized by Google

gen Bouillon bedeckt. Die übrige Bouillon wird durch eine Serviette paſſirt, von ihrem Fette befreit und zu ihrer Beſtimmung verwendet. Die Hühner und Jarrets können ſchon in der Zwiſchenzeit, wenn ſie weich geworden ſind, aus der Bouillon genommen und zu einer anderen Beſtimmung verwendet werden. — Die Anwendung des Ochſenfleiſches zur Tafel ſchließt ſich an eine oder die andere Nummer der Abtheil. IV.

Nr. 2 Jus zu kochen.

In einer ſechs bis acht Maas haltenden Caſſerolle, welche nicht mehr ſehr weiß verzinnt iſt, läßt man ein viertel Pfund Butter zergehen und belegt den Boden der Caſſerolle dicht mit Zwiebeln und Gelberübenſcheiben. Hierauf wird ein gutes Stück roher Schinken ebenfalls in dünne Scheiben geſchnitten und auf beide vorhergehende Theile gelegt, wonach vier Pfund Ochſenfleiſch, vier Pfund Kalbfleiſch und eben ſoviel Hammelfleiſch in die Caſſerolle auf die Schinkenſcheiben gelegt werden. Von dieſen Fleiſchſorten werden nur ſolche Stücke genommen, welche zu einem Braten, oder zu ſonſtigen feinen Fleiſchſpeiſen nicht angewendet werden können. Nach dieſem gießt man, wenn es nicht nöthig war das Fleiſch zu waſchen, einen viertel Schoppen Waſſer daran, ſtellt die Caſſerolle zugedeckt auf nicht allzuſtarkes Feuer und läßt das Ganze braun anbraten. Iſt dieſes erfolgt, ſo kommt nochmals ein wenig Waſſer zu dem Fleiſch, wonach das Anbraten und zeitweiſe Aufgießen von Waſſer ſo oft wiederholt wird, bis der Anſatz auf dem Boden der Caſſerolle ziemlich dunkelbraun erſcheint. Alsdann wird das Fett von dem Fleiſche abgeſchüttet und die Caſſerolle beinahe bis an den Rand mit friſchem Waſſer aufgefüllt; das Feuer wird nun ſtärker gemacht, bis die Jus kocht, wonach dieſelbe abgeſchäumt, mit ein wenig Lauchzwiebel, Sellerie, Peterſillienwurzel und drei bis vier Nägelchen verſehen, und dann von der Seite ſo lange gekocht wird, bis das Fleiſch gar und weich iſt. Wie bei der Bouillon können auch bei der Jus alle guten Fleiſch-Abfälle und Knochen von zahmem Geflügel, Ochſenfleiſch, Kalbfleiſch und Hammelfleiſch mitgekocht werden. Nach völliger Zubereitung der Jus wird ſie durch eine Serviette paſſirt, von ihrem noch wenigen Fette befreit und zu ihrer Beſtimmung verwendet.

Anmerkung.

Wenn die Bouillon ſtark eingekocht iſt, ſo muß ſie immer mit kochendem Waſſer aufgefüllt werden. Das Nämliche gilt auch von der Jus.

Digitized by Google

Nr. 3. Glace- oder Bouillon-Tafeln zu kochen.

Um das öftere Kochen der Glace zu vermeiden, kocht man gleich eine ſtarke Portion zum Bedarf auf längere Zeit. Es werden demnach in einem großen Keſſel mit friſchem Waſſer zwanzig bis fünf und zwanzig Pfund Ochſenfleiſch, eben ſoviel Kalbfleiſch und ſechs bis acht alte Hühner, nachdem Letztere zuvor gereinigt und dreſſirt ſind, nebſt vier bis ſechs gebrühten und ausgebeinten Kalbsfüßen auf Feuer geſtellt. Wenn dieſes Fleiſch anfängt zu ſchäumen, ſo wird der Schaum mit einem Löffel rein abgenommen, wonach daſſelbe mit eben ſolchen Kräutern, wie bei der Bouillon in Nr. 1 dieſer Abth. angegeben iſt, verſehen, und auch auf die nämliche Art weich gekocht wird. Iſt nach mehreren Stunden das Fleiſch recht weich, ſo wird die Bouillon durch eine feine Serviette paſſirt und über Nacht an einen kühlen Ort geſtellt. Nach dieſer Zeit wird alles Fett rein davon abgenommen und die Bouillon dann auf ſtarkem Feuer ſo lange gekocht, bis ſie anfängt braun zu werden. Während des Kochens müſſen nach und nach alle ſich an der Seite zeigenden Schaumtheile abgenommen werden. Zeigt ſich dann die Bouillon braun, ſo wird mit einem Holzlöffel ſo lange darin gerührt, bis ſie gehörig dick und ſtark iſt, wonach ſie ſogleich viertel Zoll dick auf flache Standgeſchirre aufgegoſſen und an einen kühlen Ort geſtellt wird. Wenn die Glace ganz feſt geworden iſt, ſo wird ſie mittelſt eines runden, im Durchmeſſer anderthalb Zoll großen Ausſtechers ausgeſtochen; die ausgeſtochenen Glace-Tafeln werden dann auf ein mit Papier belegtes Brett nebeneinander geſetzt und an einem luftigem Orte unter öfterem Wenden gut getrocknet und dann aufbewahrt. Bei ihrer Verwendung werden ſie jedesmal zuerſt abgewaſchen und in kochendem Waſſer aufgelöſt. Die Abfälle der Glace läßt man nochmals zergehen, gießt ſie auf ein kleineres paſſendes Geſchirr und ſticht ſie nach dem Erkalten zu eben ſolchen Tafeln aus; oder man verwendet dieſelben in kurzer Zeit zu Suppen, Sauces ꝛc.

Nr. 4. Weiße Sauce zu bereiten für Ragoûts.

Etwas Butter, Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Peterſilienwurzel, Lauchzwiebel und in Scheiben geſchnittener roher Schinken werden zuſammen in einer Caſſerolle auf Feuer ein bis zwei Minuten hellgelb angeröſtet, wonach ſo viel Bouillon dazu kommt, als zur Fertigung der Sauce zu einem Ragoût erforderlich iſt. Abfälle von Ochſenfleiſch,

Digitized by Google

Kalbfleiſch und zahmem Geflügel können auch hierzu verwendet werden. Dieſe Vorbereitung wird dann noch mit etwas Salz und einigen Nägelchen verſehen, und ſo lange gekocht; bis alle Kraft der Fleiſchabfälle in der Bouillon iſt, wonach ſie durch eine Serviette paſſirt und wieder auf das Feuer geſtellt wird. Hierauf rührt man das nöthige feine Mehl mit Waſſer zu einer gehörigen Dünne glatt an und läßt dieſes unter beſtändigem Rühren in die Bouillon laufen. Dieſe Sauce, welche weder zu dick noch zu dünn ſein darf, wird dann, nachdem ſie recht gar gekocht und von der Seite mehrmal abgeſchäumt iſt, zu ihrer ferneren Beſtimmung angewendet.

Nr. 5. Weiße Sauce zu bereiten für Gemüſe.

In einer Caſſerolle wird ein Theil paſſirte Bouillon mit einem Stückchen Butter auf Feuer kochend gemacht, wonach wie in der vorhergehenden Nummer das nöthige angerührte Mehl dazu eingerührt wird. Iſt dieſe Sauce gar gekocht, ſo wird ſie durch eine Serviette paſſirt und zu ihrer Beſtimmung an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Nr. 6. Braune Sauce zu bereiten.

Mit einer guten, kräftigen und recht braunen Jus (ſiehe Nr. 2 dieſer Abtheilung) wird zu einer braunen Sauce auf die nemliche Weiſe wie mit der Bouillon in der Nr. 4 dieſer Abtheilung verfahren. — Bei Speiſen, wozu nur ein geringer Theil Sauce angewendet wird, kann auch in Ermangelung derſelben mit in Butter auf Feuer angeſchwitztem Mehle ausgeholfen werden. Letzteres wird nach dem Anſchwitzen entweder mit der Flüſſigkeit der Speiſe, wozu es gehört, in Verbindung gebracht oder mit Bouillon oder Jus nach und nach aufgefüllt, gar gekocht und zu ſeiner Beſtimmung angewendet.

Nr. 7. Schlagrahm vorzubereiten.

Tags zuvor ehe der Schlagrahm gebraucht wird, nimmt man von mehreren Töpfen Milch mit einem Löffel die obere Rahmſcheibe ganz dünn ab. Hat man auf dieſe Weiſe einen Schoppen Rahm abgeſondert, ſo giebt man zwei Eßlöffel voll ſaueren Rahm dazu, und ſtellt denſelben, wenn es nicht ſehr kalt iſt, am beſten vier bis fünf Stunden vor dem Schlagen auf Eis. Iſt der Rahm nach dieſer Zeit recht kalt geworden, ſo wird er in einem Schneekeſſel eben ſo wie der Eyerſchnee ſo lange geſchlagen, bis er dick und gebunden erſcheint, wonach der Rahmſchnee auf ein umgekehrt ſtehendes Sieb, welches mit einer

Digitized by Google

Serviette belegt iſt, geſchüttet wird, damit bis zu ſeiner Verwendung die Flüſſigkeit davon abtropfen kann.

Nr. 8. Fricasée-Sauce zu bereiten.

Wenn eine weiße Ragoût-Sauce (ſiehe Nr. 4 d. Abtheilung) völlig beendigt iſt, ſo wird ſie durch eine Serviette in eine Caſſerolle, welche einen dicken Boden hat, paſſirt, auf ſtarkem Feuer gebunden abgerührt und hierauf mit mehreren gelben Eyern nebſt einem Stückchen friſcher Butter nach und nach heiß vereinigt. Sollten die Eyer in dieſer Sauce nicht gleich gar genug werden, ſo wird das Ganze noch einige Augenblicke auf dem Feuer gerührt, worauf die Fricasée-Sauce mit dem nöthigen Salze verſehen und mit Citronenſaft angenehm geſchärft wird. Nach Belieben kann auch etwas weißer Wein oder ein wenig Eſſig hierzu angewendet werden. Muß die Sauce ſehr kräftig ſein, ſo giebt man ein gutes Stück Glace dazu. Zuletzt wird die Fricasée-Sauce durch eine rein ausgewaſchene Serviette paſſirt und zu ihrer ferneren Beſtimmung angewendet. — Die Vorbereitung der gelben Eyer mit Butter zum Gebrauch dieſer Sauce wird in der Kochkunſt Liaison, und das Vereinigen derſelben mit Sauce oder einer ſonſtigen Flüſſigkeit Legiren genannt. Man kann auch zu der Liaison ein wenig Waſſer oder ſüßen Rahm geben.

Nr. 9. Stand zu kochen.

Zwölf bis ſechszehn Stück rein gebrühte Kalbsfüße werden ausgebeint, in einer paſſenden Caſſerolle mit friſchem Waſſer auf Feuer geſtellt und fünf Minuten blanchirt. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden dieſelben ſogleich in kaltes Waſſer gelegt und inwendig an den Seiten und den kleinen Hinterklauen von den weißen Hauttheilen gereinigt, dann nochmals gewaſchen, mit friſchem Waſſer wieder auf Feuer geſtellt und ganz weich gekocht. Während des Kochens müſſen die Kalbsfüße einigemal mit kochendem Waſſer aufgefüllt werden. Sind dieſelben weich, ſo wird eine Serviette über eine Caſſerolle gelegt, ein Durchſchlag darauf geſtellt und nachdem die ſich noch zeigenden Fett- und Schaumtheile von den Füßen abgenommen ſind, ſo werden letztere nebſt ihrer Brühe auf den Durchſchlag geſchüttet. Die paſſirte Flüſſigkeit wird dann unter öfterem Abſchäumen ſo lang eingekocht, bis ſie dickfließend und kräftig erſcheint, wonach dieſer Stand zu ſeiner ferneren Beſtimmung angewendet werden kann. — Das Verhältniß des Einkochens iſt dieſes:

Digitized by Google

daß drei Maaß paſſirte Flüßigkeit ungefähr bis auf eine Maaß Stand eingekocht werden.

Nr. 10. Saure Gelée (Aspic) zu bereiten.

Eine gehörig mit Fleiſch verſehene, gut angebratene Jus wird, nachdem ſie von ihrem Fette befreit und zuerſt mit einem großen Löffel voll kaltem Waſſer und nach dieſem mit Bouillon aufgefüllt und kräftig gekocht iſt, durch eine Serviette paſſirt, dann nochmals abgefettet und mit einem Theile Stand vereinigt. (Man kann auch zugleich mit der Jus, nachdem dieſelbe aufgefüllt iſt, einige Kalbsfüße gar kochen.) Zu dieſer Vorbereitung giebt man dann noch, nachdem ſie gehörig abgekühlt iſt, das nöthige Salz, etwas Eſtragon-Eſſig und weißen Wein, eine in Scheiben geſchnittene Citrone, ein Lorbeerblatt und einige ganze Nägelchen und Pfefferkörner. Iſt hierauf dieſe Subſtanz in piquantem Geſchmacke, ſo wird ſie noch lauwarm mit acht bis zehn geſchlagenen Eyweißen vereiniget, dann auf Feuer geſtellt und zeitweiſe mit einem Schneebeſen umgearbeitet bis ſie kocht. Iſt letzteres erfolgt und hat die Gelée noch zwei Minuten fortgekocht, ſo deckt man dieſelbe zu, belegt den Deckel mit glühenden Kohlen und läßt ſie, ohne mehr zu kochen, eine Zeit lang ruhig neben am Feuer ſtehen. Mittlerweile ſpannt man an den Beinen eines umgekehrten Stuhles mittelſt Bindfaden eine nicht zu dichte Serviette auf und ſtellt eine Schüſſel darunter. Iſt nach einigen Minuten die Gelée geſchieden und klar geworden, ſo gießt man ſie auf die Serviette, und läßt ſie durchlaufen; das zuerſt Durchgelaufene, welches gewöhnlich durch die ſchnelle Bewegung beim Aufgießen der Gelée trübe iſt, wird nochmals aufgegoſſen. Iſt die Gelée nach einiger Zeit durchgelaufen und ſchön hell, ſo wird ſie an einen kühlen Ort geſtellt, und nachdem ſie den gehörigen Grad von Haltbarkeit erreicht hat, zu ihrer ferneren Beſtimmung verwendet. (Siehe Nr. 1, 2 und 9 dieſer Abtheilung.)

Nr. 11. Stand vorzubereiten zu ſüßen Gelées.

Hierzu wird entweder Hauſenblaſe in Waſſer aufgelöſt und klar gekocht oder ein wie in der Nr. 9 dieſer Abtheilung gekochter Stand wird, nachdem er durch eine Serviette paſſirt und bevor er noch kürzer eingekocht iſt, auf folgende Art hierzu vorbereitet: Wenn dieſer Stand nach dem Paſſiren in der Caſſerolle beinahe abgekühlt iſt, ſo wird derſelbe noch lauwarm mit acht bis zehn geſchlagenen Eyweißen, einem Schoppen weißen Wein, dem Safte von zwei bis drei Citronen und

Digitized by Google

einem viertel Schoppen Eſſig vereinigt, wonach das Ganze auf Feuer geſtellt und anhaltend, bis es kocht, mit einem Schneebeſen umgearbeitet wird. Hat hierauf das Kochen noch zwei Minuten lang fortgedauert, ſo deckt man die Caſſerolle zu, belegt den Deckel derſelben mit glühenden Kohlen und läßt den Stand, ohne daß er kocht, noch eine Zeit lang neben dem Feuer ſtehen. Während dieſer Zeit wird, wie in der vorhergehenden Nummer, eine Serviette über einen umgekehrten Stuhl geſpannt, durch welche der Stand, nachdem er ſchön hell geworden iſt, paſſirt wird; das zuerſt Durchgelaufene wird nochmals aufgeſchüttet und paſſirt, wonach der Stand ganz hell und klar ſein und dem reinſten Waſſer gleichen muß. Seine fernere Behandlung und Anwendung richtet ſich alsdann nach den Hauptrecepten der ſüßen Gelées in der Abtheilung X.

Nr. 12 Zucker zu klären zu ſüßen Gelées.

Man zerſchlägt in einer Caſſerolle ein Eyweiß, wozu eine halbe Maaß Waſſer und ein Pfund Zucker kommt. Dieſes wird zuſammen auf Feuer ſo lange umgearbeitet, bis es kocht; iſt letzteres erfolgt und der Zucker, während er dickfließend einkochen muß, mehrmals abgeſchäumt, ſo wird derſelbe, wenn er ſchön hell geworden iſt, und ſich keine Unreinigkeit mehr zeigt, durch eine Serviette paſſirt und zu ſeiner ferneren Beſtimmung verwendet.

Nr. 13. Farce zu machen.

Farce kann gemacht werden von Kalbfleiſch, Hühnern, Fiſchen, Wildpret und anderen Fleiſchgattungen. So viel Fleiſch von einer beſtimmten Sorte zu einer Farce-Speiſe genommen wird, eben ſo viel Nierenfett muß dazu genommen werden. Das Fleiſch wird von Haut und Sehnen befreit und in kleine Stücke geſchnitten; eben ſo werden von dem Fette die gröbſten häutigen Theile beſeitigt, wonach daſſelbe ebenfalls klein geſchnitten wird. Hierauf wird zuerſt das Fleiſch und dann das Fett fein gehackt; alsdann werden beide Theile zuſammen nochmals eine Zeit lang unter einander gehackt, wonach auf ein Pfund Fleiſch drei bis vier Milchbrode, von welchen die braune Rinde abgerieben iſt, in Waſſer eingeweicht, nach dieſem wieder gut ausgedrückt und nebſt vier ganzen Eyern, dem nöthigen feinen Salze und einer guten Priſe Pfeffer mit der Farce in einem Reibſteine recht fein und zart gerieben werden, ſo daß dieſe Ingredienzien mit Fleiſch und Fett ganz verbunden ſind. Alsdann wird die Farce im Geſchmacke unter-

Digitized by Google

ſucht und zuletzt noch mit ein wenig fines herbes vereinigt. In Ermangelung eines Reibſteines kann die Farce auch in einem Mörſer fein geſtoßen oder auf einem Hackbrett gut unter einander gehackt werden. Zur Hühner- und Fiſch-Farce nimmt man ſtatt des Nierenfettes die gleiche Quantität friſche Butter, weil dieſe ſehr zart ſein müſſen. — Zu ganz feinen Farces, als zu Consommée kommt auch ein Theil Sauce, damit dieſelben nach ihrer Zubereitung leicht gebunden ſind. — Auch wird zu einigen Farces ſtatt der eingeweichten Milchbrode Bechamel genommen. — Zur Paſteten-Farce wird ſtatt Nierenfett Speck genommen; zu dieſer Farce kommt auch außer den obenerwähnten Ingredienzien noch Muß-katnuß, Majoran, Nägelchen und zu einigen Recepten feine Zitronenſchale; man kann auch Bratwurſt-Füllſel zu den Paſteten anwenden, wozu aber dennoch Alles kommt, was zu einer Paſteten-Farce gehört. Zu Croquettes, einigen Paſtetchen und anderen Farce-Speiſen wird das Fleiſch und Fett vor dem Hacken in einer Caſſerolle einige Minuten auf ſtarkem Feuer zuſammen angeröſtet und dann auf einmal gehackt. Die eingeweichten Brode dazu kommen in eine Caſſerolle, in welcher ein Stückchen Butter heiß geworden iſt und werden auf Feuer mit einem Holzlöffel zwei Minuten gerührt, damit ſie glatt werden; iſt dieſes geſchehen, ſo kommen ſie vom Feuer und werden, nachdem ſie abgekühlt ſind, mit den dazu beſtimmten Eyern nach und nach glatt und dann auf Feuer gebunden abgerührt. Dieſe Vorbereitung wird Panade genannt. — Die Farces, welche nicht mit fines herbes vermiſcht werden, ſind in den Hauptrezepten bemerkt. — Bei rohen Farces, welche beſonders gut gemacht werden müſſen, wird das gehackte Fleiſch mit dem Nierenfett durch ein Drahtſieb geſtrichen und nachher mit den dazu gehörigen Ingredienzien zart gerieben. (S. Nr. 5, 14 und 19 dieſer Abtheilung.)

Nr. 14. Bechamel zu Quinellen und Farces zu bereiten.

Hierzu wird nach Bedarf in einer Caſſerolle mehr oder weniger Butter heiß gemacht, welche mit ſo viel Mehl vereinigt wird, als die Butter annimmt; dabei muß dieſe Miſchung jedoch glatt bleiben. Nach dieſem wird beides auf Feuer eine Minute leicht angeſchwitzt und dann nach und nach in kochender Milch glatt gerührt, ſo daß das Ganze eine gebundene Maſſe giebt, welche hierauf nach mehrmaligem Aufkochen durch eine Serviette auf ein flaches Geſchirr paſſirt wird und zu ihrer ferneren Beſtimmung ganz erkalten muß.

Digitized by Google

Nr. 15. Bechamel zu Paſtetchen, Gemüſen ꝛc. zu bereiten.

Die Bereitung dieſes Bechamel richtet ſich nach der vorhergehenden Nummer, nur mit dem Unterſchiede, daß mit der Butter, noch ein wenig Zwiebel, Sellerie, Gelberübe, Lauchzwiebel, Peterſilienwurzel, Nägelchen und einige rohe Schinkenſcheiben einige Minuten mit angeſchwitzt werden, wonach erſt das Mehl dazu kommt. Hat dieſes Bechamel unter beſtändigem Rühren eine Zeit lang gekocht und erſcheint daſſelbe nach dieſem in einem gut gebundenen Zuſtande, ſo kommt ein Stückchen Glace und das nöthige Salz dazu, wonach es durch eine Serviette paſſirt und zu ſeiner ferneren Beſtimmung verwendet wird. (S. Nr. 3 dieſer Abtheilung.) — Damit der Kräutergeſchmack ſich gehörig auskocht, kann dieſes Bechamel etwas mehr mit Milch aufgefüllt werden.

Nr. 16. Kirſchen-Sauce zu kochen.

Ein Pfund dürre oder friſche ſchwarze Süßkirſchen werden in einem Mörſer ganz fein geſtoßen. Zu dürren Kirſchen kommt, um dieſelben beſſer ſtoßen zu können, nach und nach ein Glas Waſſer. Hierauf werden dieſelben in einer Caſſerolle mit einem guten Theil Waſſer, einem Stückchen Zimmet und Citronenſchale, einem halben Pfund Zucker und ein wenig Schwarzbrod eine Stunde lang recht verkocht. Wird das Ganze in der Zwiſchenzeit dick, ſo kommt ein wenig Waſſer dazu. Wenn dieſe Sauce gut gebunden gekocht iſt, ſo wird ſie mit einem gehörigen Theil rothen Burgunder-Wein vermiſcht, dann durch ein Haartuch geſtrichen und zu ihrer ferneren Beſtimmung verwendet.

Nr. 17. Gebrühten Teig zu machen.

Man ſtellt drei Schoppen Milch in einer etwas großen mit einem dicken Boden verſehenen Caſſerolle auf Feuer. Wenn die Milch anfängt zu kochen, ſo giebt man ein viertel Pfund Butter und ein viertel Pfund Zucker dazu; hat beides mit der Milch noch einigemal aufgekocht, ſo kommt ganz ſchnell ein und ein halbes Pfund Mehl dazu, und wird mit einem Holzlöffel ſtark gerührt, bis dieſe Maſſe zu einem glatten und gebundenen Teig gearbeitet iſt. Dieſe Teigmaſſe läßt man hierauf noch eine viertel Stunde unter zeitweiſem Umrühren auf ganz ſchwachem Kohlenfeuer ziehen und nach dieſem in einer Schüſſel erkalten. Hierauf wird dieſer Teig nach und nach mit vierzehn ganzen und zehn gelben Eyern glatt

Digitized by Google

vereinigt und zuletzt mit ein wenig feiner Citronenſchale und Zimmet und zwei guten Priſen feinem Salze vermiſcht.

Nr. 18. Bierteig zu machen.

Ein halbes Pfund Mehl, nicht ganz ein viertel Schoppen Provencer Baumöl und ein halber Schoppen ſauerer Rahm, werden zuſammen in einer Caſſerolle mit etwas Bier zu einem leicht gebundenen Teige glatt angerührt und nach dieſem mit dem Holzlöffel recht zart geſchlagen. Iſt dieſes geſchehen, ſo kommt noch etwas feines Salz dazu, wonach ſechs Eyweiße zu ſteifem Schnee geſchlagen und mit dem Teige verbunden werden. Der ganz fertige Teig muß in ſeiner Stärke einer Biscuit-Maſſe gleichen.

Nr. 19. Fines herbes.

Einige Zwiebeln werden geſchält, fein geſchnitten, dann auf einem Brette ganz fein gehackt und nach dieſem in einer Serviette feſt zugehalten, in Waſſer ausgewaſchen und ausgedrückt. Hierauf röſtet man ſie mit einem Stück Butter in einer Caſſerolle auf Feuer gelb; wenn dieſe Farbe erfolgt iſt, ſo röſtet man halb ſo viel fein gehackte Peterſilie, als es Zwiebeln, ſind einen Augenblick mit, worauf dieſe fines herbes ſchnell von dem Feuer genommen und zu ihrer ferneren Beſtimmung verwendet werden. Man kann auch die Zwiebeln nach dem Röſten mit etwas Bouillon oder Jus kochen, beſonders zu Sauces, zu welchen fines herbes gebraucht werden; die feine Peterſilie kommt dann kurz vor dem Anrichten in die Sauce.

Nr. 20. Vanille-Sauce zu bereiten.

Ein ſtarker Löffel voll Mehl wird in einer Caſſerolle mit etwas ſüßem Rahm glatt gerührt, dann mit einem ganzen und neun gelben Eyern, dem nöthigen Zucker, einer Stange zerſchnittener Vanille und anderthalb Schoppen Rahm vereinigt. Dieſes Angerührte wird alsdann auf Feuer geſtellt und unter beſtändigem Rühren bis zu dem Grade des Kochens in mittlere Bindung gebracht, wonach dieſe Sauce durch ein reines Haartuch paſſirt und zu ihrer ferneren Beſtimmung angewendet wird. — Um den Geſchmack der Vanille beſſer zu bekommen, kann man dieſelbe zuerſt in Milch zehn Minuten lang kochen und dieſe nach dem Abkühlen zu der noch unabgerührten Miſchung gießen.

Nr. 21. Citronen-Maſſe zu bereiten.

In einer Schüſſel wird ein Pfund fein geſtoßener Zucker mit ſieben ganzen Eyern und der fein gehackten Schale einer Citrone, welche

Digitized by Google

auf einem Reibeisen abgerieben wird, sehr zart, weiß und schaumig gerührt. Ist dieses nach einer starken Viertelstunde beendigt, so kommt ein gutes Pfund getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu, welches mit dem Gerührten gut verarbeitet wird. Diese Masse muß fließen, aber doch nicht stark; sollte das hierzu bestimmte Mehl nicht hinreichend sein, um die Masse in ihre gehörige Bindung zu bringen, so hilft man mit noch ein wenig Mehl nach. Kurz vor dem Formiren dieser Masse zu Citronenküchelchen, Zitronenstritzeln, Pfaffenbrod und Wienerkränzchen, kann man, um sicher zu sein, daß sie bei dem Backen Ränder ansetzt, noch ein Loth feinen Zucker darunter mischen.

Nr. 22. Sand-Masse zu machen.

Man läßt ein Pfund gute Butter zergehen und rührt dieselbe mit einem Holzlöffel in einer Schüssel so lange, bis sie weiß, dick und schaumig wird. Ist dieses erfolgt, so kommen nach und nach achtzehn gelbe Eyer dazu, worauf das Rühren noch einige Minuten fortgesetzt wird, bis das Ganze recht zart geworden ist. Hierauf wird diese Eyermasse noch mit einem Pfund gestoßenem Zucker und ein wenig feiner Citronenschale und Zimmet vermischt, wonach das Eyweiß zu Schnee geschlagen und nebst einem Pfund Mehl leicht unter die Masse gearbeitet wird. Die Sandmasse muß dann ohne Verzug zu ihrer Bestimmung verwendet werden, indem sie sonst, wenn sie eine Zeit lang stehen bleibt, und dann wieder unter einander gearbeitet wird, sich nicht so gut ausbäckt, als wenn sie sogleich eingefüllt und gebacken wird.

Nr. 23. Farben-Zucker-Glace zu bereiten.

Ein ganz zu Staub geriebener Rasinat-Zucker wird in einer Schüssel mit dem nöthigen Eyweiß und ein wenig Citronensaft sehr zart und schaumig gerührt, so daß dieses eine gut gebundene Masse wird. Dieser Zucker wird in mehrere irdene Geschirre gleichmäßig vertheilt, deren jedes seine besondere Farbe erhält. Einen Theil läßt man weiß; einen Theil färbt man mit Spinatsaft grün; einen Theil mit Rotherübensaft oder Cochenille roth; einen Theil mit in Wasser aufgelöster und auf Feuer gebunden abgerührter Chokolade schwarz und einen Theil mit recht gelben Eyerdottern gelb. Diese Mischungen müssen alle nochmals ein wenig gerührt, und wenn es nöthig ist, mit noch etwas Zucker vereinigt werden. — Die Farben können auch sogleich eine jede in ihrer Schüssel mit Zucker, Eyweiß und Citronensaft zu Glace gerührt werden. — Will man die Chokolade auf eine andere Art auflösen, so legt

Digitized by Google

man dieſelbe auf einen flachen Deckel und ſtellt ſie ſo lange in einen warmen Ofen, bis ſie durchaus weich iſt, wonach ſie in einer Schüſſel mit ganz wenig Waſſer ſchnell glatt gerührt wird. (S. Nr. 51 dieſer Abtheilung.) — Eine Rothrübe wird geſchält, auf einem Reibeiſen gerieben und durch eine Serviette ausgepreßt; am beſten hierzu ſind die Schwarzrothen. — Die Cochenille wird durch Kochen in Waſſer aufgelöſt und paſſirt.

Nr. 24. Court-bouillon zu kochen.

In einem großen Geſchirre werden ſechs Maaß Waſſer, eine Maaß Eſſig und eine Bouteille weißer Wein, nebſt dem nöthigen Salze, zwei Lorbeerblättern, einem Loth ganzem Pfeffer, eben ſo viel ganzen Nägelchen, einem gewaſchenen und zuſammen gebundenen Strauße Peterſilie, einer Citrone, zwei Zwiebeln, zwei Gelberüben, zwei Sellerieköpfen, zwei Lauchzwiebeln und zwei Peterſilienwurzeln (letztere ſechs Ingredienzien werden zuerſt klein geſchnitten) zuſammen auf Feuer geſtellt und zur Hälfte eingekocht, wonach der Court-bouillon zu ſeiner ferneren Beſtimmung angewendet wird.

Nr. 25. Chaudeau zu bereiten.

In einem hohen irdenen Topfe macht man eine Miſchung von zwölf gelben und zwei ganzen Eyern, einem halben Schoppen gutem weißen Weine, einem viertel Pfund Zucker, einem Stückchen nur ganz dünn abgeſchnittener Citronenſchale und einem Stückchen Zimmet; letztere beiden Ingredienzien werden nach einer halben Stunde, nachdem ihr Geſchmack in dem Wein ausgezogen iſt, wieder herausgenommen. Hierauf werden die Kohlen eines ſchon halb ausgebrannten Windofens ausgeſchöpft, in welchen der Topf auf die Mitte des Roſtes feſtgeſtellt und neben herum mit wenigen glühenden Kohlen umlegt wird. Mittelſt eines Crème-Strudels wird dann ſtark in der Miſchung gearbeitet und zwar ſo lange, bis dieſelbe aufgegangen, gar geworden und in gut gebundenem Zuſtande iſt, wonach dieſer Chaudeau zu ſeiner ferneren Beſtimmung verwendet wird. Man kann den Geſchmack der Zitronenſchale und des Zimmets auch dadurch gewinnen daß man beides zuſammen in etwas Waſſer oder Wein kocht, und dieſe Flüſſigkeit nach dem Paſſiren und Abkühlen zu der Vorbereitung des Chaudeau gießt. Die Miſchung kann auch in einem dazu beſtimmten Keſſel auf gelinder Hitze mittelſt eines Drahtbeſens zu Chaudeau bereitet werden.

Digitized by Google

Nr. 26. Biscuit-Masse zu machen.

In einer Schüssel werden anderthalb Pfund Zucker und vierundzwanzig gelbe Eyer nebst ein wenig feiner Citronenschale eine viertel Stunde lang glatt und schaumig gerührt, wonach das Eyweiß zu recht festem Schnee geschlagen und nebst einem Pfund gesiebtem Mehl leicht unter das Gerührte gearbeitet wird. — Auf eine andere Art: Wenn das Eyweiß zu festem Schnee geschlagen ist, so kann dieser auf einmal mit den gelben Eyern vermischt und beides noch eine Zeitlang geschlagen und nach und nach mit dem Zucker vereinigt werden. Ist dieses zusammen noch einige Minuten geschlagen, so wird das Mehl abtheilungsweise mit einem Holzlöffel leicht unter die Masse gearbeitet und die Citronenschale dazu gegeben, wonach die Biscuit-Masse zu ihrer ferneren Bestimmung verwendet wird.

Nr. 27. Butter-Biscuit-Masse zu machen.

Drei viertel Pfund zerlassene Butter wird ganz lau mit einer wie in der vorhergehenden Nummer gefertigten Biscuit-Masse vereinigt und diese dann zu ihrer ferneren Bestimmung verwendet.

Nr. 28. Geriebenen Teig zu machen.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein ganzes und fünf gelbe Eyer werden mit dem nöthigen saueren Rahm und ein wenig Salz auf einem Backtisch zu einem weder zu festen noch zu weichen Teige gearbeitet, welcher nach seiner Beendigung zu seiner ferneren Bestimmung angewendet wird. — Wenn dieser Teig bei der Zubereitung von Rissolen, Genueser Pastetchen ꝛc. angewendet wird, so kann derselbe etwas feiner gemacht werden, als wenn er zum Dressiren von Kuchen- oder Torten-Hüllen verwendet wird. — Zur heißen Sommerzeit ist es rathsam, diesen Teig in einem Keller zu machen, weil derselbe gerne gerinnt.

Nr. 29. Kräuter-Sauce zu bereiten.

Zwei gute Hände voll rein ausgelesene, gewaschene und gut ausgedrückte Sauce-Kräuter werden nebst einer fein geschnittenen Zwiebel ganz fein gehackt, dann in einem Geschirre mit dem nöthigen Oel glatt gerührt und hierauf nach und nach mit so viel Essig vereinigt, daß das Ganze eine weder zu dicke noch zu dünne Sauce wird. Zuletzt giebt man noch das nöthige Salz und eine gute Prise weißen Pfeffer dazu, wonach diese Sauce zu ihrer ferneren Bestimmung angewendet wird. — Die hierzu passenden Kräuter sind: Estragant, Schnittlauch, Zwiebel-

Digitized by Google

kraut, Peterſilie, Baraben, Pimpinelle und Sauerampfer; auch können einige Chalotten-Zwiebeln dazu genommen werden.

Nr. 30. Polniſchen Salat zu machen.

Dieſer Salat wird auf zwei verſchiedene Arten gemacht, entweder blos von eingemachten Fiſchen und verſchiedenen Gemüſearten ꝛc., oder mit einer Beimiſchung von allen möglichen hierzu paſſenden geſalzenen und ungeſalzenen, gar gekochten, kalten Fleiſchſorten. Im erſteren Falle gebraucht man ihn gewöhnlich als Beilage zu kalten Fiſchſpeiſen, in letzterem gilt er als kaltes Ragoût.

Erſte Art: 1) Gut gereinigte und ſo viel wie möglich von den Gräten befreite Häringe und Sardellen werden, nachdem ſie in zwei Theile getheilt ſind, in kleine paſſende Stückchen geſchnitten. 2) Bricken, nachdem ſie von ihrer äußeren Haut befreit ſind, werden ſchräg in halb Zoll lange Stückchen geſchnitten. 3) Krebſe werden in Salzwaſſer abgekocht, die Schwänze derſelben ausgebeint und von ihren Därmen befreit. 4) Oliven werden von den Kernen abgeſchnitten. 5) Kapern werden von ihrer Brühe befreit. 6) Große eingemachte Rotherübenſcheiben werden mit einem kleinen runden Ausſtecher ausgeſtochen oder in verſchobene Caro geſchnitten. 7) Engliſche Kartoffeln werden in Salzwaſſer gar gekocht, geſchält und zur Hälfte rund gelaſſen und zur Hälfte in Scheiben geſchnitten. 8) Kernerbſen werden in Salzwaſſer gar abgekocht, dann abſchüttet und auf einem Durchſchlag mit friſchem Waſſer abgekühlt. 9) Zarte grüne Bohnen werden von ihren Fäden befreit, hierauf in kleine ſchräge Stücke geſchnitten und wie die Erbſen behandelt. 10) Blumenkohl wird in kleine Sträußchen getheilt, in Salzwaſſer gar abgekocht, und nach dem Erkalten in ſeinem Waſſer, zum Abrinnen auf eine Serviette gelegt. 11) Spargeln werden bis an ihre Köpfe von den kleinen Seitenblättchen befreit, ſo weit ſie zart ſind in halb Zoll lange Stückchen geſchnitten und wie der Blumenkohl behandelt. 12) Gurken werden geſchält, aufgeſchnitten, ausgenommen und in kleine Würfel getheilt, dann in Salzwaſſer dreiviertel gar gekocht und nach dieſem zum Abrinnen auf einen Durchſchlag geſchüttet. Alle dieſe Ingredienzien kommen zuſammen in eine Schüſſel und werden mit dem nöthigen feinen Salze, Provencer Baumöl, Eſtragon-Eſſig, Pfeffer und einem geringen Theil fein gehackter Sauce-Kräuter vereinigt, wonach das Ganze gehörig umgeſchwenkt und im Geſchmacke unterſucht wird. Dieſer Salat muß piquant, darf aber doch nicht zu ſcharf ſein.

Digitized by Google

Zweite Art: Geſalzene, gar gekochte und geſchälte Ochſenzunge; abgehäutete Göttinger oder Braunſchweiger Wurſt; gebratenes und wieder kalt gewordenes Hühner-, Kalb- und Wildpret-Fleiſch; gekochtes und wieder erkaltetes Ochſenfleiſch und Schinken ꝛc. werden, eine jede Sorte, in kleine, dünne Stückchen geſchnitten und noch mit einem nach der erſten Art zubereiteten Salat vermiſcht. Dieſer Salat wird dann noch mit ein wenig Senf vereinigt, als kaltes Ragoût auf eine Platte angerichtet und mit ſauerer Gelée, hart geſottenen Eyern, angemachten Salatherzchen, einigen zuſammengerollten, gereinigten Sardellen, Kapern, Oliven und anderen hierzu paſſenden Ingredienzien oben ſchön garnirt. — Artiſchokenböden kann man auch noch zu dem Salat erſter Art anwenden; dieſelben werden gar gekocht und in kleine Vierecke geſchnitten. (S. Nr. 10 und 29 dieſer Abth., Abth. XV. Nr. 8 und Abth. II. Nr. 5.) — Wenn Polniſcher Salat zu einer Jahreszeit gemacht wird, wo keine friſchen Gemüſe, als Kernerbſen, Bohnen, Gurken ꝛc. zu bekommen ſind, ſo können dieſe durch Eingemachte erſetzt werden. — Das Quantum aller Ingredienzien eines Polniſchen Salates muß ſo viel wie möglich gleichtheilig ſein; wie viel aber von jedem einzelnen Beſtandtheil genommen werden ſoll, dieſes richtet ſich nach der Perſonenzahl einer Tafel.

Nr. 31. Butterteig zu machen.

Von fünf Viertel Pfund feinem geſiebten Mehl, wird auf einem Backtiſche mit Waſſer, zwei gelben Eiern und ein wenig feinem Salze ein zarter, weder zu feſter noch zu weicher Teig gearbeitet und dieſer hierauf einen viertel Zoll dick ausgerollt. Nach dieſem wird ein Pfund feſte Butter, nachdem dieſelbe mit einer Serviette von ihrem Waſſer abgetrocknet iſt in eine flache runde Scheibe geformt und auf die Mitte des Teigblattes gelegt, welches ringsum noch ziemlich breit hervorſtehen muß. Dieſer Teigrand wird hierauf zuerſt auf beiden Seiten und alsdann oben und unten über die Butter geſchlagen, ſo daß die beiden unteren und die beiden oberen Teigenden auf der Mitte derſelben zuſammenſtoßen, und die Butter ganz in den Teig eingeſchloſſen iſt, wonach derſelbe unter Beſtäubung mit Mehl in gerader Richtung einen viertel Zoll dick ausgerollt wird. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird der Teig der Länge nach dreifach über einander geſchlagen, ſo daß derſelbe in drei gleichen Schichten aufeinander liegt, wonach derſelbe nochmals wie zuerſt ausgerollt, und zuſammengeſchlagen wird. Nach Beendigung dieſer zwei erſten Touren wird der Teig mit zwei Punkten marquirt,

Digitized by Google

wonach man ihn mit einer Serviette bedeckt und eine Viertelstunde an einem kalten Orte ruhen läßt. Nach dieser Zeit bekömmt der Teig nochmals wie zu Anfang hintereinander zwei solche Touren, wonach man ihn vierfach marquirt, und abermals eine Viertelstunde ruhen läßt. Hierauf wird der Teig nochmals und zwar mehr der Länge nach ausgerollt, wonach derselbe von der unteren und oberen Seite gleich umgelegt wird, so daß die beiden Enden in der Mitte zusammenstoßen. Nachdem man nun mit der Walze einigemal darüber gefahren ist, schlägt man die eine Hälfte über die andere, so daß sich eine vierfache Lage übereinander bildet. Der Butterteig wird alsdann zu seiner ferneren Bestimmung entweder dick oder dünn ausgerollt und angewendet. Im Ausrollen muß der Butterteig bei allen Touren soviel wie möglich gleich gehalten werden. Statt Wasser kann man auch saueren Rahm zu dem Vorteige nehmen. Der Vorteig darf auch ohne gelbe Eier gemacht werden. Eine Hauptregel zur Bereitung eines guten Butterteiges ist, daß die Butter und der Vorteig vom Anfange an gleiche Festigkeit haben. — Zur heißen Sommerszeit muß der Butterteig in einem kalten Keller gemacht, oder während der Ruhezeit auf einem Bleche auf Eis gestellt werden.

Nr. 32. Pastetenteig zu machen.

Vier Pfund Mehl, anderthalb Pfund Butter, etwas feines Salz und vier gelbe und zwei ganze Eyer werden zusammen in einem großen Geschirre gut untereinander gemischt. Hierauf wird ein halber Schoppen Wasser mit der angefangenen Teigmischung nach und nach vereinigt, wonach man dieselbe mit einer nassen Serviette bedeckt und sie eine halbe Stunde ruhen läßt. Nach dieser Zeit wird die angefangene Mischung nochmals einige Minuten melirt und alsdann mit etwas Wasser vereinigt, wonach man sie mit der nassen Serviette wieder zudeckt und eben so lang wie zuvor ruhen läßt. Hierauf wird diese sich schon zu Teig bildende Mischung mit ein wenig Wasser nach und nach in eine feste aber noch unvollkommene Bindung gebracht, dann ballenweise auf einen Backtisch gelegt und wieder mit einer nassen Serviette gut zugedeckt, wonach man sie eine gehörige Zeit ruhen läßt. Hat man Zeit genug, so ist es am besten, wenn man die nun so weit beendigten Teigballen auf ein Geschirr legt, sie mit der Serviette zudeckt und über Nacht an einem kühlen Orte stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Teig unter geringer Bestäubung mit Mehl glatt gearbeitet und hierauf zu einem Teigballen vereinigt, wonach derselbe zu seiner ferneren Be-

Digitized by Google

ſtimmung angewendet wird. Ein auf dieſe Weiſe gefertigter Paſteten-Teig muß wachsartig ſein und bei der Probe eines leichten Druckes gleich wieder in die Höhe gehen. *)

Nr. 33. Hefenteig zu machen.

Zwei Pfund Mehl werden in einer Schüſſel warm geſtellt; wenn das Mehl ein wenig warm geworden iſt, ſo wird in die Mitte deſſelben eine kleine Vertiefung gemacht, in welche zwei bis drei Eßlöffel voll gute Bier-Hefe mit einem halben Schoppen lauwarmer Milch vermiſcht, durch ein Haarſieb oder eine Serviette paſſirt wird. Dieſe Miſchung wird alsdann mit einem kleinen Theile Mehl zu einem dünnen Teige angerührt und mit ein wenig Mehl zugeſtäubt, wonach dieſer Anſatz wieder an einen warmen Ort geſtellt wird. Mittlerweile wird in einer Schüſſel ein Pfund zerlaſſene Butter mit zwei ganzen und zehn gelben Eyern ſchaumig gerührt; iſt unterdeſſen der Teiganſatz aufgegangen, ſo wird dieſes Gerührte nebſt dem nöthigen Salze damit vermiſcht, wonach das Ganze mit lauwarmer Milch zu einem weder zu feſten noch zu weichen Teige gearbeitet, und dieſer mit einem ſtarken Holzlöffel eine viertel Stunde untereinander geſchlagen wird. Iſt der Hefenteig auf dieſe Art bereitet, ſo kann derſelbe zu ſeiner ferneren Beſtimmung verarbeitet werden.

Nr. 34. Linzer Teig zu machen.

Hierzu nimmt man ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, vier bis ſechs gelbe Eyer, etwas feine Citronenſchale und Zimmet, und ein halbes Pfund geſchälte und mit einigen Eyern fein geriebene Mandeln, mit welchen noch zuletzt, wenn ſie fein ſind, vier hartgeſottene Eyerdotter verrieben werden. Hieraus wird auf einem Backtiſche ein Teig gefertigt, welcher nach ſeiner Beendigung zu ſeiner ferneren Beſtimmung verwendet wird.

Nr. 35. Salpicon zu machen.

Wenn Kalbsmilchner nach dem Rezepte Nr. 54 dieſer Abtheilung vorbereitet ſind, ſo werden dieſelben in einer Caſſerolle mit etwas

*) Wenn eine Paſtete in einer Form gebacken wird, ſo kann der dazu beſtimmte Teig gleich auf einem Backtiſche gefertigt und dabei etwas weicher gemacht werden, als wenn eine Hülle aus freier Hand daraus dreſſirt werden ſoll.

Digitized by Google

Butter, Bouillon und dem nöthigen Salze auf gelindem Feuer weiß und gar gedämpft, wonach man sie erkalten läßt. Hierauf werden diese Milchner in kleine würfliche Stückchen geschnitten und in einer Casserolle mit einer kräftigen, dick zubereiteten Fricassée-Sauce in mittlere Bindung gebracht, wonach das Salpicon zu seiner Bestimmung verwendet wird. (S. Nr. 8 dieser Abth.) — Man kann auch ein wenig fein gehackte Petersilie mit dem Salpicon vermischen.

Nr. 36. Krebsbutter zu machen.

Dreißig bis sechsunddreißig Krebse werden in siedendem Wasser mit ein wenig Salz ohngefähr eine Minute abgekocht und nach diesem in frischem Wasser abgekühlt. Ist letzteres erfolgt, so werden ihre Schwänze von dem Körper abgelöst, von ihren Schalen befreit und in frischem Wasser zur Garnitur einer Fleischspeise aufgehoben oder zu einer sonstigen Bestimmung angewendet. Zu diesen Schalen kommen dann noch die Beine, Scheeren und die von den Eingeweiden befreiten Rückschalen der Krebse, welche zusammen in einem Mörser ganz fein gestoßen werden. Ist dieses geschehen, so wird noch ein halbes Pfund Butter einige Minuten lang mit gestoßen, wonach diese Schalen in einer nicht mehr ganz weißverzinnten Casserolle auf Feuer so lange unter Umrühren mit einem Holzlöffel geröstet werden, bis die Butter in schöner rother Farbe erscheint. Die Schalen werden hierauf in einer Serviette von ihrer Butter ausgepreßt und letztere wird zu ihrer ferneren Bestimmung angewendet.

Nr. 37. Sardellenbutter zu machen.

Zehn bis zwölf Stück Sardellen werden rein gewaschen, hierauf ausgegrätet und in einem Mörser fein gestoßen, wonach ein halbes Pfund Butter dazu kömmt und so lange mitgestoßen wird, bis sie recht gut mit dem Sardellenfleisch vereinigt ist. Diese Butter wird hierauf durch ein umgekehrt stehendes Haarsieb oder durch ein feines Drahtsieb gestrichen und dann zu ihrer ferneren Bestimmung aufbewahrt.

Nr 38. Mandel-Biscuit-Masse zu machen.

Ein Pfund Mandeln werden in Wasser einigemal aufgekocht, hierauf von den Schalen gereinigt und in einem Reibsteine mit vier bis sechs ganzen Eyern fein gerieben, wonach dieselben mit einer vorbereiteten Biscuit-Masse, bevor noch der Schnee und das Mehl darin ist, sehr gut verrührt werden. Bei der Fertigung der Masse mit Schnee

Digitized by Google

und Mehl kömmt von letzterem ein halbes Pfund weniger dazu. Während des Rührens kann man auch zwei starke Prisen feinen Zimmet mit der Mandel-Biscuit-Masse vermischen. (S. Nr. 26 dieser Abth.)

Nr. 39. Schwarzbrod-Biscuit-Masse zu machen.

Ein gutes Stück kümmelfreies Schwarzbrod wird in dünne Scheiben geschnitten und auf einem Bleche auseinanderliegend in einem heißen Ofen ziemlich dunkelbraun geröstet. Das geröstete Brod wird hierauf in einem Mörser ganz fein gestoßen und durch ein Sieb passirt; von diesem Brode wird ein halbes Pfund mit einem halben Glas Arrak angefeuchtet und nebst einer Prise Nägelchen mit einer vorbereiteten gerührten Mandel-Biscuit-Masse, bevor noch Eyerschnee und Mehl dabei ist, vermischt. Diese Masse wird dann gleich, nachdem sie noch eine Minute gut untereinander gerührt ist, mit dem Eyerschnee und nur mit einem starken viertel Pfund Mehl vereinigt und dann zu ihrer Bestimmung angewendet. (S. Nr. 38 dieser Abth.)

Nr. 40. Chocolade-Biscuit-Masse zu machen.

Mit einer vorbereiteten gerührten Biscuit-Masse wird, bevor noch der Eyerschnee und das Mehl dabei ist, ein gutes halbes Pfund geriebene Chocolade vereinigt und einige Minuten mitgerührt, wonach obige beiden Theile mit der Masse vermischt werden. (S. Nr. 26 dieser Abtheilung.)

Nr. 41. Genoise-Masse zu machen.

Bei dem Rühren einer Sand-Masse giebt man noch ein Pfund geschälte und mit vier bis sechs Eyern fein geriebene Mandeln dazu, wonach, wenn dieses gut zusammen gerührt ist, der Eyerschnee und das Mehl mit der Masse vereinigt und dieselbe zu ihrer ferneren Bestimmung angewendet wird. (S. Nr. 22 dieser Abth.)

Nr. 42. Macronen-Masse zu machen.

Ein Pfund geschälte Mandeln werden in einem Reibsteine mit sechs bis acht Eyweißen feingerieben und nach diesem in einer Schüssel nebst dreiviertel Pfund Zucker, etwas feiner Citronenschale und dem Safte einer Citrone eine viertel Stunde lang gut gerührt. Ist diese Masse noch zu dick, so daß sie nicht gut zu rühren ist, so kommt noch ein wenig Eyweiß dazu, doch muß dieselbe gut gebunden bleiben, damit sie bei ihrer Formirung nicht zu stark fließt. Zu einigen Recepten

Digitized by Google

muß die Macronen-Maſſe fein ſein und zu einigen etwas feſter, was in den Hauptrezepten bemerkt iſt. — Die Mandeln müſſen hier, wie zu allen Backereien, vor dem Reiben mit einer Serviette von dem Waſſer abgetrocknet werden.

Nr. 43. Cotelettes zu machen.

Hierzu wird das Fleiſch eines Rippenſtückes (Carée) von Kalb-, Hammel- oder Schweinefleiſch an dem Knochen des Rückgrates ſcharf abgeſchnitten und letzterer mit einem Hackmeſſer abgehauen; die dadurch unten entſtandene Kante wird, wenn das Carée mit der Fleiſchſeite auf das Hauklotz aufgelegt iſt, ebenfalls dicht vor dem Fleiſche abgehauen. Hierauf wird letzteres nach ſeinen Rippen ſo viel wie möglich in gleiche Cotelettes getheilt, von welchen die häutigen Theile abgeſchnitten und nach dieſem der Rippenknochen von ſeiner Haut befreit wird, wodurch ſich zugleich ein von Haut reiner Theil Rippe zum Halten der Cotelettes bildet. Iſt dieſes beendigt, ſo werden die guten, das heißt die ganzen, aus den beſten Theilen des Fleiſches beſtehenden Cotelettes mit der Fläche eines Hackmeſſers nur wenig geklopft, und nach dieſem mit einem anderen Meſſer unter leichtem Behacken in eine ſchöne Form gebracht; die anderen, mehr aus getheiltem Fleiſche beſtehenden Cotelettes werden ganz flach auseinander geklopft und unter ſtärkerem Behacken in eine, den guten ähnliche Geſtalt gebracht. Wenn nun auf dieſe Weiſe die Cotelettes in ſchöne Façon gebracht ſind, ſo richtet ſich ihre fernere Behandlung nach den Hauptrezepten. — Bei dem Flächen, Behacken, ſo wie bei dem Einſetzen müſſen die Cotelettes immer ſo aufgelegt werden, daß die Schweifung der Rippen ſich von der rechten nach der linken Hand zu wendet. — Die aus getheiltem Fleiſche beſtehenden Hammels- und Schweins-Cotelettes brauchen nicht ſo ſtark wie die getheilten Kalbs-Cotelettes geflächt zu werden. — Wenn die von der Haut abgeſtrichenen Rippentheilchen noch zu lang ſind, ſo werden ſie, was über einen Zoll iſt, mit einem Hackmeſſer gekürzt.

Nr. 44. Hachis zu machen.

Dieſes kann man von allen gar gebratenen Fleiſchgattungen machen, indem man das dazu beſtimmte Fleiſch in kaltem Zuſtande von den Knochen, der Haut und den überflüßigen Fetttheilen befreit, dann fein hackt und mit einer guten, kräftigen, abgerührten und mit etwas Citronenſaft und dem nöthigen Salze vermiſchten braunen Sauce, wozu

Digitized by Google

auch der aufgekochte und paſſirte Braten-Fond angewendet wird, vereinigt, ſo daß das Ganze in einer mittleren Bindung erſcheint. Statt einer braunen Sauce kann zur Abwechslung auch ein Bechamel oder eine Fricassée-Sauce genommen werden. — Bei Hachis von Wildpret wird ein wenig Eſſig angewendet. — Die Anwendung eines Bechamel oder einer Fricassée-Sauce bei einem Hachis findet gewöhnlich bei zahmem Geflügel, als Welſchen, Kapaunen, Hühnern ꝛc. oder bei Kalbfleiſch ſtatt. (S. Nr. 6, 8 und 15 dieſer Abtheilung.) — Wenn ein Hachis von Hammelfleiſch angerichtet und mit gebackener Kalbsleber garnirt iſt, ſo kann dieſes als Ragoût gelten. — Geflügel- und Kalbfleiſch-Hachis werden gewöhnlich als eigenes Ragoût mit Fleurons, Croutons oder Eyer molle garnirt. (S. Abth. III. Nr. 9, 11 u. 36.)

Nr. 15. Fleiſch-Purée zu machen.

Dieſes kann ebenfalls wie ein Hachis in der vorhergehenden Nummer von mehreren verſchiedenen Fleiſchgattungen gemacht werden, indem man die dazu beſtimmte Fleiſchſorte zuerſt mit Butter, dem nöthigen Salze, Pfeffer, einigen Nägelchen und ganz wenig Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauchzwiebel und Peterſilienwurzel, nebſt einigen rohen Schinkenſcheiben in einer Caſſerolle auf Feuer leicht anziehen läßt und hierauf mit etwas Jus ganz gar und weich dämpft. (Zu Wildpret werden bei dem Dämpfen noch Eſſig und Lorbeerblätter angewendet.) Wenn dieſes Fleiſch erkaltet und von ſeinen Knochen befreit iſt, ſo wird es ſehr fein gehackt; während dieſer Zeit wird der Fond in der Caſſerolle von ſeinem Fette befreit und mit etwas Bouillon oder Jus aufgekocht, dann paſſirt und mit einer weißen Ragoût- oder braunen Sauce vereinigt, womit das Fleiſch in einem Reibſteine nach und nach übergoſſen und fein und ſauceartig gerieben wird. Zu Purée von zahmem Geflügel wird der Fond mit Bouillon aufgefüllt und mit weißer Ragoût-Sauce vereinigt. Dagegen wird zu Purée von Wildpret, Hammel- oder Kalbfleiſch Jus und braune Sauce angewendet. Das Kalbfleiſch kann nach Belieben auch wie das zahme Geflügel behandelt werden. — Nach dem Reiben wird das Purée noch mit dem nöthigen Salze, ein wenig weißem Pfeffer und einem Glaſe weißen oder rothen Wein vermiſcht, dann warm durch ein Haartuch geſtrichen, hierauf in einer Caſſerolle auf Feuer heiß gerührt und noch mit etwas Glace und Zitronenſaft vereinigt, wonach es in gut gebundenem Zuſtande erſcheinen muß. Das Fleiſch kann nach dem Hacken auch unter Beimiſchung von etwas weniger Sauce in einem Mörſer geſtoßen und

Digitized by Google

vor dem Durchſtreichen noch eine Zeit lang mit der übrigen Sauce und etwas Bouillon oder Jus gekocht werden. (S. Nr. 1, 2, 3, 4 und 6 dieſer Abtheilung.)

Nr. 46. Siedkrebſe zu kochen.

Große Krebſe werden in einer Caſſerolle mit etwas Eſſig, Salz, einigen Nägelchen und Pfefferkörnern, einigen Zwiebel- und Gelberübenſcheiben, einem Lorbeerblatt, einem Stückchen Butter und einem Bouquet Peterſilie ungefähr fünf Minuten gekocht und während dieſem mehreremal in der Caſſerolle unter einander geworfen. Hierauf werden ſie vom Feuer geſtellt und zu ihrer ferneren Beſtimmung angewendet. Dieſe Krebſe werden auch, als eigene Schüſſel betrachtet, in eine paſſend auf eine Platte gelegte Serviette angerichtet und mit extra angerichteter Butter nach der Suppe ſervirt. — In den Monaten Mai, Juni, Juli und Auguſt ſind die Siedkrebſe am beſten.

Nr. 47. Fleurons zu machen.

Ganz gefertigter Butterteig wird gut zwei Meſſerrücken dick ausgerollt und mit einem runden zackigen Ausſtecher ausgeſtochen. Dieſe Blätter werden in der Mitte durch in zwei gleiche Theile geſchnitten, hierauf umgewendet, auf ein Blech neben einander gelegt, oben mit Ey angeſtrichen und in mittelmäßiger Ofenhitze gar gebacken.

Nr. 48. Champignons vorzubereiten.

Am beſten ſind dieſe Schwämme, wenn ſie noch ſchön rund und feſt geſchloſſen und von mittlerer Größe ſind. Dieſelben werden zuerſt rein gewaſchen und nach dieſem unten, wo die Stiele hervorſehen, ſcharf abgeſchnitten, dann oben fein geſchält und gleich in Waſſer, worin etwas Eſſig und Salz iſt, gelegt, damit ſie ſchön weiß bleiben. Hierauf werden die Champignons aus dieſem Waſſer genommen und mit einem Stücke Butter, etwas Citronenſaft und Salz in einer Caſſerolle auf Feuer geſtellt, feſt zugedeckt und fünf Minuten gekocht, wonach ſie vom Feuer genommen und zu ihrer ferneren Beſtimmung angewendet werden. — Die ganz großen und ſchon auseinander getriebenen Champignons werden, wenn ſie keine beſondere Beſtimmung haben, den kleineren an Größe gleich geſchnitten. Die ganz kleinen Champignons können auch ihre Stiele behalten, dieſelben müſſen aber rundum von ihrer Haut befreit und unten ein wenig abgeſchnitten werden. Die guten Stiele der Champignons können auch zu Soja benützt werden.

Digitized by Google

Nr. 49. Soja zu machen.

Die Abfälle der Champignons werden gehörig zerdrückt, hierauf mit ein wenig Salz vermischt und dann in ein irdenes Geschirr eingedrückt, in welchem sie mehrere Tage stehen bleiben müssen. Nach Verlauf dieser Zeit kommen sie nebst einem Theile Wasser in eine Casserolle und werden gut ausgekocht, und alsdann durch eine Serviette gut ausgepreßt, wonach diese Flüßigkeit dickfließend eingekocht wird. Ist dieses geschehen, so kann man nach Belieben ein wenig Essig, weißen Pfeffer und wenn es nöthig ist, noch etwas Salz dazu geben, oder man läßt Essig und Gewürz weg. Nach dem völligen Abkühlen füllt man die Soja in eine Bouteille und bewahrt sie gut verstopft zu ihrer ferneren Bestimmung auf.

Nr. 50. Zuckerteig zu machen.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, sechs gelbe Eyer, etwas feine Citronenschale und Zimmet werden zusammen auf einem Backtische zu Teig gearbeitet, und dieser nach seiner Beendigung zu seiner ferneren Bestimmung angewendet.

Nr. 51. Wein-Sauce zu machen.

Dieselbe wird gerade so behandelt wie die Vanille-Sauce in der Nr. 20 dieser Abtheilung, nur mit dem Unterschiede, daß man hierzu Wein, etwas ganzen Zimmet und Citronenschale, statt Rahm und Vanille nimmt.

Nr. 52. Ochsengaumen vorzubereiten.

Man legt die Ochsengaumen, einen nach dem anderen, einen Augenblick in heißes Wasser, wonach man mittelst eines großen Messers auf der rauhen Seite die weiße Haut davon abstreicht. Löst sich die Haut zum erstenmal nicht gut los, so taucht man den Gaumen nochmals so lange wie zuvor in das heiße Wasser, bis die Haut rein davon abgeht. Auf diese Weise werden alle Ochsengaumen von ihrer Haut befreit, nach diesem zusammen in einer Casserolle mit Wasser auf Feuer gestellt und zehn Minuten gekocht, wonach sie in frisches Wasser gelegt und von der sich noch zeigenden weißen Haut vollends mit einem Messer gereinigt werden. Nach dieser Vorbereitung werden dieselben in einem Kessel mit Wasser, Speck, Butter, Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, einigen Nägelchen und Pfefferkörnern, und etwas Salz

Digitized by Google

gar gekocht, wonach man sie vom Feuer stellt, in ihrer Braise abkühlen läßt, und nach diesem zwischen zwei Servietten leicht preßt, und sie dann zu ihrer ferneren Bestimmung anwendet.

Nr. 53. Trüffeln zu kochen.

Wenn Trüffeln mit ihren Schalen durch Bürsten in Wasser gut gereinigt sind, so werden sie in einer Casserolle mit etwas Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Petersilienwurzel, einigen Nägelchen, etwas Salz, ein wenig feinem Pfeffer, einem Stückchen Butter und so viel rothem Wein, daß die Trüffeln davon abgespült sind, ungefähr eine kleine halbe Stunde gekocht, wobei der Wein beinahe ganz einkochen muß. Auf diese Art zubereitet, können die Trüffeln auch als eigene Speise in einer Serviette, welche passend auf eine Platte gelegt ist, angerichtet und mit frischer Butter nach der Suppe servirt werden; schöne große und recht schwarze Perigord-Trüffeln eignen sich hierzu am Besten. — Zu Sauces zu Ragouts ꝛc. werden die Trüffeln vor dem Kochen zuerst geschält.

Nr. 54. Kalbsmilchner (Kalbsbröschen) vorzubereiten.

Man stellt die Milchner in einer Casserolle mit Wasser neben das Feuer und läßt sie unter öfterem Auspressen eine zeitlang warm stehen, damit die noch wenigen Blutspuren gehörig aus denselben ausziehen, und die Milchner schön weiß werden. Ist diese Vorrichtung beendigt, so kommen dieselben in frisches Wasser und werden auf Feuer fünf Minuten abgekocht und dann gleich wieder in frisches Wasser gelegt. Hierauf wird an einem jeden Milchner oben die dünne feine Haut abgelöst, und unten der nervige Hauttheil abgeschnitten, wonach sie zu ihrer ferneren Bestimmung angewendet werden. — Wenn Milchner gespickt werden sollen, so dürfen sie nur ganz wenig abgekocht werden und müssen ihre obere Haut behalten, die unteren nervigen Theile aber werden nach dem Spicken abgeschnitten.

Nr. 55. Spinatsaft vorzubereiten.

Hierzu werden nur schöne grüne Spinatblätter ausgelesen, welche dann in einem Reibsteine fein gerieben oder in einem Mörser gestoßen werden. Hierauf wird aus den geriebenen Blättern der Saft durch eine starke Serviette ausgepreßt, und zu seiner ferneren Bestimmung verwendet. Man kann diesen Saft auch in einem flachen Geschirre auf

Digitized by Google

Feuer leicht gerinnen lassen, diese Matte auf ein feines Sieb schütten und das Wasser davon abrinnen lassen, wonach dieselbe bei ihrer ferneren Bestimmung zuerst in einer kleinen Schüssel glatt gerührt wird.

Nr. 56.

Anhang verschiedener Suppenbeilagen. *)

§. 1. Bouillon-Crème.

Sechs ganze und vier gelbe Eyer werden in einer Schüssel mit einem guten Schoppen kalter Bouillon nach und nach verrührt, dann mit etwas Salz vermischt und durch eine Serviette oder ein Sieb passirt. Hierauf wird eine passende von innen glatte Form oder eine Casserolle mit Butter ausgestrichen, in welche die Eyer-Bouillon gegossen wird; diese Form wird dann bis über die Hälfte in eine Casserolle mit heißem Wasser gestellt, wonach Letztere gut zugedeckt und auf ihrem Deckel mit glühenden Kohlen belegt wird. Auf ganz gelindem Feuer muß das Wasser in der Casserolle immer kochend heiß erhalten werden, darf aber nicht kochen; die Eyer-Bouillon bleibt so lange darin stehen, bis sie gehörig fest geworden ist, wonach sie aus dem Wasser gestellt und nach dem Erkalten der Bouillon-Crème aus seiner Form gestürzt, dann in verschobene viereckige Stückchen geschnitten und zu seiner ferneren Bestimmung verwendet wird. — Dieser Bouillon-Crème kann auch auf dieselbe Art in kleinen hohen Förmchen gefertigt werden. (Siehe Nr. 1 dieser Abtheilung.)

§. 2. Pochirte Eyer.

In einer hohen und engen ungefähr zwei Maas haltenden Casserolle stellt man Wasser mit etwas Salz und Essig auf Feuer (das Wasser muß beinahe oben dem Rande der Casserolle gleich stehen); wenn dieses zusammen kocht, so werden schnell hintereinander sechs bis acht ganze Eyer in dasselbe ausgeschlagen, wonach die Casserolle zugedeckt und vom Feuer gestellt wird. Nach zwei bis drei Minuten nimmt man mittelst eines Schaumlöffels ein Ey aus dem Wasser, um nachzusehen, ob das Weiße rundum ein wenig fest geworden ist und ob das Ey nicht mehr auseinander plazt, indem das Gelbe weich bleiben

*) Mit den hier folgenden Suppenbeilagen kann man gegen jene wechseln, welche in der I. Abtheilung bei den Suppen angegeben sind. Dieselben eignen sich zu Bouillon-, Jus- und Coulis-Suppen.

Digitized by Google

muß. Fällt dieſe Probe entſprechend aus, ſo werden alle Eier ſchnell in friſches Waſſer gelegt, und nach dem Abkühlen ringsum ein wenig von den zu lang abſtehenden Eyweißtheilen befreit. Auf dieſe Weiſe fährt man fort die nöthige Anzahl ſolcher Eyer zu pochiren und bewahrt dieſelben bis zur Anrichtzeit zu ihrer ferneren Beſtimmung in lauwarmem Waſſer auf.

§. 3. Semmelklößchen.

Ein viertel Pfund zerlaſſene Butter wird mit zwei ganzen und zwei gelben Eyern glatt und ſchaumig gerührt, wonach ſo viel weißes Reibbrod dazu kommt, daß dieſes eine gut gebundene aber doch nicht zu feſte Maſſe wird, welche zuletzt noch mit ein wenig Salz und nach Belieben mit etwas feingehackter Peterſilie vereinigt wird. Aus dieſer Maſſe formirt man mittelſt zwei kleiner Löffel lange Klößchen, welche dann in der dazu beſtimmten Suppe oder in Salzwaſſer gar gekocht werden. — Dieſe Maſſe kann auch auf einem Backtiſche unter Beſtäubung mit Mehl zu runden Klößchen formirt werden; dieſelben müſſen nach dem Kochen recht ſchwammig, fein und doch gebunden ſein.

§. 4. Gekochte Farce.

Wenn eine gute, aber noch rohe und nicht zu feine Kalbfleiſch-Farce vorbereitet iſt, ſo wird dieſelbe auf einem Tiſche unter Beſtäubung mit Mehl zu einer dicken und etwas langen Rolle formirt, welche in Bouillon oder Waſſer gar gekocht, dann in kaltes Waſſer gelegt, nach dem Abkühlen auf einer Serviette abgetrocknet und hierauf nach den Hauptrecepten zu ihrer Beſtimmung angewendet wird. (S. Nr. 13 dieſer Abtheilung.)

§. 5. Krebsklößchen au Naturelle.

Zwanzig bis fünfundzwanzig große Krebſe werden dadurch getödtet, daß man ſie einen Augenblick in kochendes Waſſer hält, wonach das rohe Fleiſch aus den Scheren und Schwänzen ausgebrochen wird. Wenn die Schwänze von ihren Därmen gereinigt ſind, ſo wird das Fleiſch fein geſtoßen, dann durch ein Drahtſieb geſtrichen und mit gleich ſo viel dickem Bechamel und eben ſo viel Krebsbutter als es Fleiſch iſt, in einem Reibſteine gut untereinander gerieben und zuletzt mit vier gelben Eyern, ein wenig feiner Peterſilie, dem nöthigen feinen Salze und einer Priſe weißem Pfeffer vereinigt. Aus dieſer Farce formirt man mittelſt zwei kleiner Löffel Klößchen, legt dieſe nebeneinander auf ein flaches

Digitized by Google

mit Butter bestrichenes Randgeschirr, stellt sie darin auf Feuer, und übergießt sie sogleich mit so viel kochender Bouillon, daß sie gehörig kochen können. Nach fünf Minuten langem anhaltendem Kochen können die Klößchen zu ihrer ferneren Bestimmung angewendet werden. (S. Nr. 14 und 36 dieser Abtheilung) — Die Schalen der Krebse werden, nachdem die übrigen Krebstheile abgekocht und von den Eingeweiden befreit sind, zur Butter verwendet.

§. 6. Leberpfanzeln.

Ein halbes Pfund zerlassene Butter wird mit sechs gelben Eyern in einer Schüssel schaumig gerührt, wonach eine von Haut und Sehnen befreite, fein gehackte und durch ein Drahtsieb gestrichene Kalbsleber dazu kömmt. Sind diese Theile gut zusammen verrührt, so giebt man noch ein wenig Muskatnuß, das nöthige Salz, einen bis zwei Löffel voll Mehl und das zu Schnee geschlagene Eyweiß dazu. Alsdann wird ein Stückchen Butter auf einem passenden Randgeschirre heiß gemacht, auf welches diese Masse gut halb Zoll dick aufgegossen und in mittelmäßiger Ofenhitze gar gebacken wird. Hierauf wird das Pfanzel auf ein Blech gestürzt und zu seiner ferneren Bestimmung angewendet. — Von zwei Gänselebern kann ein solches Pfanzel ebenfalls nach vorstehender Anweisung gemacht werden; dieselben werden aber nicht gehackt, sondern nach dem Reinigen und Abtrocknen durch ein Haarsieb gestrichen.

§. 7. Grießpfanzeln.

Bei der Zubereitung derselben verfährt man wie in der vorhergehenden Nummer, nur mit dem Unterschiede, daß man hierzu statt Leber Grießmehl, so viel nämlich zur Bindung der Masse nöthig ist, und einen Schoppen süßen Rahm anwendet; auch kommt weder Mehl noch Muskatnuß dazu. — Auf dieselbe Art verfährt man auch bei Bereitung der Reispfanzeln. Der Reis wird zuvor in Salzwasser ziemlich weich abgebrüht und zum Abrinnen auf ein Sieb geschüttet; zur Bindung der Masse muß aber etwas Mehl angewendet werden.

§. 8. Godiveau Farce.

Ein Pfund mageres Kalbfleisch, welches von Haut und Sehnen befreit ist, wird fein gehackt und durch ein Drahtsieb gestrichen; eben so wird ein Pfund Nierenfett behandelt; beide Theile werden hierauf zusammen in einem Reibsteine mit zwei Eßlöffel voll dicker weißer Sauce, etwas Wasser, im Sommer mit Eis, nach und nach recht zart

Digitized by Google

und gebunden gerieben; wonach das nöthige Salz, etwas Muſkatnuß, weißer Pfeffer, ein wenig feine Peterſilie und zwei ganze Eyer dazu kommen. Sind alle dieſe Ingredienzien gut zuſammen vereinigt, ſo wird ein kleiner Theil dieſer Farce in kochendem Waſſer probirt; iſt ſie zu feſt, ſo kommt noch ein wenig Sauce dazu. Ihre fernere Behandlung ſchließt ſich an die Nr. 56 §. 4 dieſer Abtheilung. Man kann auch etwas weiße Coulis-Suppe oder weiße Ragoût-Sauce, nachdem dieſelben paſſirt und von den ſich bei dem nochmaligen Kochen an die Seite ſetzenden Fetttheilen befreit ſind, beim Reiben mit obiger Farce vereinigen.

§. 9. Consommée von Kalbfleiſch.

In der Abtheilung VII. Nr. 28 findet man die Zubereitung desſelben. Wenn ein ſolches Consommée gekocht, dann wieder erkaltet und aus ſeiner Form geſtürzt iſt, ſo wird daſſelbe zur Abwechslung bei Suppen, zuerſt in viertel Zoll dicke Scheiben geſchnitten und nach dieſem in verſchobene Caro getheilt.

§. 10. Kalbfleiſch-Klößchen.

Von einer fein bereiteten Kalbfleiſch-Farce werden mittelſt zwei kleiner Löffel lange oder in Mehl rund gerollte Klößchen gemacht, und nach ihrer Beendigung in Salzwaſſer gar abgekocht, wonach ſie auf einen Durchſchlag geſchüttet und zu ihrer Beſtimmung angewendet werden. (S. Nr. 13 dieſer Abtheil.)

§. 11. Pain-royal.

Zwei Milchbrode, von welchen die braune Rinde abgerieben iſt, werden in kleine Würfel geſchnitten, und in einer Caſſerolle mit einem Stückchen Butter hellgelb geröſtet. Hierauf werden ſechs ganze Eyer, mit ungefähr einem halben Schoppen kalter Bouillon verrührt, wozu das geröſtete Brod, nebſt dem nöthigen Salze, ein wenig Muſkatnuß und feiner Peterſilie kommt. Dieſe Miſchung wird gut untereinander geſchwenkt, und viertel Zoll hoch auf ein mit Butter beſtrichenes Randgeſchirr gegoſſen, worauf man dieſelbe in mittelmäßiger Ofenhitze feſt werden läßt. Iſt letzteres erfolgt, ſo wird das Pain-royal aus dem Ofen genommen und nach ſeinem völligen Erkalten zu ſeiner ferneren Beſtimmung angewendet.

Digitized by Google

§. 12. Butter-Nocken.

Die Bearbeitung der Butternocken iſt in dem Recepte Nr. 7 der Abth. XI. beſchrieben. Als Suppenbeilage werden dieſelben in Waſſer mit etwas Salz gar gekocht, wonach man ſie vom Feuer ſtellt, in ihrem Waſſer abkühlen und kurz vor ihrer Anwendung auf einer Serviette abrinnen läßt.

§. 13. Nocken à la Nesle.

In der Abth. VII. Nr. 35 iſt die Zubereitung der Farce hierzu angezeigt. Man formirt aus einer ſolchen Farce mittelſt zwei kleiner Löffel länglichte Nocken und kocht dieſelben in Bouillon mit ein wenig Salz gar, wonach ſie zu ihrer ferneren Beſtimmung angewendet werden.

§. 14. Hühner-Klößchen.

Das Bruſtfleiſch von zwei alten Hühnern wird aus Haut und Sehnen rappirt, dann fein gehackt und durch ein Drahtſieb geſtrichen. Hierauf wird das Fleiſch mit der gleichen Quantität Butter und der gleichen Quantität in Waſſer eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrode, in einem Reibſteine gerieben, und Alles gut untereinander gearbeitet, worauf noch zwei ganze und zwei gelbe Eier, das nöthige feine Salz und ein wenig feingehackte Peterſilie damit vereinigt werden. Dieſe Farce wird alsdann entweder auf einem Tiſche unter Beſtäubung mit Mehl in runde, oder mittelſt zwei kleiner Löffel in länglichte Klößchen formirt, welche in Salzwaſſer gar gekocht, dann auf einen Durchſchlag geſchüttet und zu ihrer ferneren Beſtimmung angewendet werden.

§. 15. Mark-Klößchen.

Ein viertel Pfund Mark wird durch ein Drahtſieb geſtrichen, und in einer Caſſerolle mit zwei ganzen Eiern, dem nöthigen Salze, ein wenig Muskatnuß und einigen Löffeln voll weißem Reibbrode verarbeitet, wonach, wenn das Ganze zu einem weder zu feſten noch zu weichen Teige vereinigt iſt, noch etwas feine Peterſilie dazu kömmt. Hieraus werden auf einem Backtiſche unter Beſtäubung mit ein wenig Mehl runde Klößchen formirt, und in einer dazu beſtimmten Bouillon gar gekocht. — Wenn dieſer Teig bei einer Probe zu fein iſt, ſo wird mit Reibbrod nachgeholfen. — Man kann auch das Mark auslaſſen und nach dem Abkühlen in einer Caſſerolle mit den Eyern ſchaumig rühren, wonach erſt die übrigen Ingredienzien dazu kommen.

Digitized by Google

§. 16. Consommée à la Perigord.

Wenn ein Consommée wie in dem §. 9 dieſes Anhangs vorbereitet iſt, ſo wird daſſelbe mit einer gehörigen Portion feingehackter Trüffeln vermiſcht, nach dieſem wie in dem oben bemerkten Paragraph gekocht, und nach dem Abkühlen auch eben ſo geſchnitten, woranf daſſelbe zu einer beſtimmten Suppe angewendet wird. Ein ſolches Consommée kann auch von Hühnerfleiſch gemacht werden.

§. 17. Leber-Klößchen.

Eine wie in der Abth. VII. Nr. 64 bereitete Leber-Farce wird mittelſt eines Löffels in kleine Klößchen formirt, welche ſogleich in kochendes Waſſer gelegt und darin gar gekocht werden. Wenn dieſelben in ihrem Waſſer abgekühlt ſind, ſo werden ſie auf eine Serviette gelegt und nach dem Abrinnen zu einer beſtimmten Suppe angewendet.

§. 18. Gänſeleber-Klößchen.

Hierzu wird eine große Gänſeleber von der Gallenhöhle befreit, gewaſchen, mit einer Serviette abgetrocknet, durch ein Sieb geſtrichen und nach dieſem in einer Caſſerolle mit dem nöthigen weißen Reibbrode, zwei ganzen und zwei gelben Eyern, dem nöthigen Salze, einer Priſe Muskatnuß, einem Löffel voll Mehl und etwas feiner Peterſilie gut verrührt, ſo daß das Ganze in gut gebundenem Zuſtande erſcheint. Mittelſt zwei kleiner Löffel werden Klößchen aus dieſem Teige formirt, welche in Bouillon gar gekocht und zu einer beſtimmten Suppe verwendet werden.

§. 19. Feldhühner-Ey.

Zwei bis drei Feldhühner werden gereinigt und in einer Caſſerolle gar gebraten. (S. Abth. IX. Nr. 2.) Wenn die Hühner wieder erkaltet ſind, ſo ſchneidet man die Filets derſelben aus, und bewahrt ſie zu einem Ragoût oder zu anderem Gebrauche auf, oder man ſchneidet ſie in ſchmale lange Stückchen und legt ſie auch in die Suppe. Die übrigen Theile derſelben werden in einem Mörſer ganz fein geſtoßen und dann wieder zu ihrem Fond in die Caſſerolle gebracht, wozu noch etwas Bouillon, gute Braten-Jus oder dünne braune Sauce kommt. Dieſes muß recht gut zuſammen auskochen, und wird hierauf bis auf die gröbſten Theile durch ein Haartuch geſtrichen; das Durchgeſtrichene wird dann nach dem Abkühlen, wenn es ungefähr anderthalb Schoppen ſind,

Digitized by Google

mit acht bis zehn ganzen Eyern nach und nach verrührt, mit Salz versehen, und dann im Uebrigen eben so behandelt, wie der Bouillon-Crème in §. 1 dieses Anhanges. Zu diesem Rezepte kann man auch die Reste von Feldhühnerbraten einer vortägigen Tafel, nebst ihrer Jus verwenden.

§. 20. Schnepfen-Ey.

Die Zubereitung desselben von frisch gebratenen Schnepfen sowohl, als auch von dem vortägigen Tafelreste eines solchen Bratens, schließt sich ganz an die vorhergehende Nummer. Im ersteren Falle werden die von den Mägen befreiten Eingeweide der Schnepfen mit etwas Butter angeröstet, dann fein gehackt oder mit den Knochen gestoßen; im letzteren Falle wird das übrig gebliebene Schnepfenbrod mit verkocht. Zu einer Suppe wird das Schnepfen-Ey nach dem Kochen, Erkalten und Stürzen ebenso geschnitten wie der Bouillon-Crème in §. 1 dieses Anhanges.

§. 21. Geröstete Milchbrodkrüstchen.

Dieselben werden gewöhnlich von solchen Milchbroden gemacht, welche zum Einweichen für Farces oder zum Gebrauche für weißes Reibbrod ꝛc., nachdem die braune Rinde davon abgerieben ist, bestimmt sind. Von solchen Broden schneidet man rundum die gelbe Rinde in dünnen kleinen Stückchen ab, letztere werden dann schön rund geschnitten, nach diesem mit der äußeren Rindseite auf ein flaches Geschirr gelegt und in mittelmäßiger Ofenhitze gelb geröstet. — Man kann auch hierzu ganze Milchbrode in solche Stückchen schneiden und rösten.

§. 22. Farce à la Cardinal.

Ein Pfund aus Haut und Sehnen geschnittenes Kalbfleisch wird fein gehackt und durch ein Drahtsieb gestrichen, wonach dasselbe mit gleich so viel dickem Bechamel und gleich so viel eingeweichtem Milchbrode, als es Fleisch ist, in einem Reibsteine gut vereinigt wird. Ist dieses geschehen, so kömmt hierzu noch das nöthige Salz, eine Prise weißer Pfeffer, sechs ganze Eyer und ein halbes Pfund Krebsbutter. Wenn das Ganze nochmals einige Minuten lang gut zusammen gerieben ist, so wird eine passende Form mit Butter ausgestrichen und mit Butterpapier ausgelegt, in welche die Farce gefüllt und dann wie das Consommée in der Abth. VII. Nr. 28 gekocht wird. Nach dem Ab-

Digitized by Google

kühlen und Stürzen wird die Farce in viertel Zoll dicke Scheiben geschnitten, welche in kleine verschobene Caro eingetheilt, und dann als Suppenbeilage angewendet werden. (S. Nr. 14 u. 36 dieser Abth.)

§. 23. Gebackene Butter-Nocken.

Von einer ganz gefertigten und probirten Nockenmasse (s. Abth. XI. Nr. 7) formirt man mittelst eines Löffels kleine Nocken in heiße Backbutter und backt dieselben schwimmend, langsam gar, wonach sie auf eine Serviette gelegt und nach dem Abrinnen zu einer bestimmten Suppe angewendet werden.

§. 24. Klößchen von Kalbsmilchner.

Acht bis zehn weiße Kalbsmilchner werden eine Zeit lang in Wasser warm gestellt, damit die noch wenigen Blutspuren aus denselben ausziehen. Hierauf werden sie in frischem Wasser abgekühlt, und mit einem Tuche abgetrocknet. Nach dieser Vorbereitung wird alles Fleisch der Milchner aus Haut und Nerven geschnitten und fein gehackt, dann durch ein Drahtsieb gestrichen und hierauf in einem Reibsteine mit gleich soviel dickem Bechamel und gleich so viel Butter als es Fleisch ist, zu einer zarten und feinen Farce gerieben; zuletzt kommen noch zwei gelbe und ein ganzes Ey nebst dem nöthigen feinen Salze und einer Prise weißem Pfeffer dazu, wonach, wenn Alles gut vereinigt ist, mittelst zwei kleiner Löffel, Klößchen hieraus formirt, in Bouillon gar gekocht und zu einer bestimmten Suppe angewendet werden. (S. Nr. 14 dieser Abtheilung.)

Digitized by Google

Fünfzehnte Abtheilung,

bestehend in Recepten zur Aufbewahrung verschiedener Küchenvorräthe.

Nr. 1. Kernerbsen in Zucker aufzubewahren.

In einer breiten Casserolle wird ein Pfund Zucker mit ein wenig Wasser auf Feuer aufgelöst und nach diesem zu ganz dickem Syrup eingekocht. Ist Letzteres erfolgt, so kommen zwei Maaß Kernerbsen nebst ein wenig Salz zu diesem Zuckersyrup, wonach die Casserolle fest zugedeckt wird, und die Erbsen in ihrem Safte, den sie gleich ziehen, eine Viertelstunde kochen müssen. Nach dieser Zeit werden sie aufgedeckt und mittelst einer flachen Schaufel während des Kochens öfters gewendet; dieses geschieht so lange, bis sie sich mit dem Zucker karmelirt haben. Hierauf werden diese Erbsen auf einem Bleche dünn auseinander geschüttet und in der Luft oder an einem sonstigen Trockenorte getrocknet; während des Trocknens, welches ungefähr in vierzehn Tagen beendigt ist, müssen die Erbsen jeden Tag mit einem langen Messer von dem Bleche losgelöst und gewendet werden. Nach völligem Trocknen werden sie in einem Körbchen an einem luftigen Orte aufbewahrt, und bei ihrer Anwendung in heißem Wasser aufgefrischt.

Nr. 2. Champignons einzumachen.

Wenn die Champignons so vorbereitet und gekocht sind, wie in der Abth. XIV. Nr. 48 angegeben ist, so läßt man dieselben erkalten, und schüttet sie hierauf in einen steinernen Topf. Haben sie sehr viel Saft gezogen, so muß derselbe extra eingekocht werden, so daß er nach

Digitized by Google

dem Einkochen und Abkühlen, wenn er über die Champignons gegossen wird, einen Zoll tief unter der Oberfläche derselben steht. Wenn nun Letztere ganz erkaltet sind, so werden sie mit ausgelassener und verkühlter Butter zwei Zoll hoch zugegossen; wenn die Butter ganz fest geworden ist, so wird der Topf mit einer Blase und über diese mit einem starken Papiere fest zugebunden, so daß keine Luft zu den Champignons eindringen kann, wonach dieselben an einem kühlen Orte zu ihrer ferneren Anwendung aufbewahrt werden.

Nr. 3. Schnepfen einzumachen.

Wenn die hierzu bestimmten Schnepfen in einer Casserolle gar gedämpft sind (s. Abthlg. IX. Nr. 19), so werden sie aus derselben genommen und nach dem Abkühlen in einen dazu passenden steinernen Topf gelegt. Hierauf wird die hierzu nöthige Butter geklärt und durch eine Serviette passirt; wenn die Butter verkühlt ist, so werden die Schnepfen damit zugegossen. Ist nach mehreren Stunden das Ganze gehörig kalt geworden, so wird der Topf mit einer Blase und einem starken Papiere fest zugebunden. — Die Eingeweide der Schnepfen werden, wenn sie von den Mägen und, einen Zoll lang, von dem daran befindlichen dicken Darme befreit sind, in einer Casserolle mit dem Fette des Schnepfen-Fond einige Minuten auf Feuer unter beständigem Umrühren angeröstet, wodurch ihre Flüssigkeit eindämpfen muß; ist dieses erfolgt, so werden sie vom Feuer gestellt, dann fein gehackt und in ein dazu passendes Glas oder Töpfchen eingefüllt und oben glatt gestrichen. Nach dem völligen Erkalten werden die Eingeweide einen Zoll hoch mit geklärter und wieder verkühlter Butter zugegossen und nach dem gänzlichen Erkalten der Butter wie die Schnepfen zugebunden und nebst diesen an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Nr. 4. Feldhühner einzumachen.

Diese werden gerade so wie die Schnepfen in der vorhergehenden Nummer behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß die Eingeweide der Feldhühner nicht gebraucht werden.

Nr. 5. Trüffeln in Oel aufzubewahren.

Wenn die Trüffeln wie in der Abthlg. XIV. Nr. 53 mit ihren Schalen vorgerichtet und auch so gekocht sind, so werden sie nach dem Abkühlen ohne ihre Ingredienzien in einen steinernen Topf gelegt, hierauf mit Provencer Baumöl übergossen, mit Papier zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Digitized by Google

Nr. 6. Morcheln aufzubewahren.

Dieſe Schwämme werden in ſtarke Fäden eingefaßt, an einem warmen Orte aufgehängt und gut getrocknet, wonach ſie bis zu ihrer Anwendung an einem trockenen Orte aufgehängt werden. Wenn nun dieſe Morcheln angewendet werden ſollen, ſo kocht man dieſelben, nachdem ſie von den Fäden befreit ſind, zehn Minuten in Waſſer auf, ſchüttet ſie dann ab und legt ſie in friſches Waſſer. Zu bemerken iſt, daß ſolche Schwämme in friſchem ſowohl als in trockenem Zuſtande, wenn ſie zubereitet werden, ſo oft und vielmal gewaſchen werden müſſen, bis auf dem Boden der Caſſerolle, in welcher ſie in Waſſer ſtehen, kein Sand mehr zu fühlen iſt. Um dieſe Reinigung mit Vortheil zu bezwecken, ſchneidet man vor dem Waſchen und Abkochen der friſchen, und nach dem Aufkochen der gedürrten, ſo viel wie möglich die Stiele und untern Theile derſelben ab, wodurch der Sand im Inneren der Gefäſſe beſſer herauskommt. Nach völliger Reinigung werden die Morcheln auf einen Durchſchlag geſchüttet, von ihrem Waſſer ausgedrückt und zu ihrer Beſtimmung verwendet.

Nr. 7. Lauerchen aufzubewahren.

Hierbei beobachtet man dasſelbe Verfahren wie bei den Morcheln in der vorhergehenden Nummer.

Nr. 8. Rotherüben einzumachen.

Zum Einmachen nimmt man recht ſchwarzrothe und nicht zu dicke Rotherüben. Dieſelben werden nach dem Waſchen in reichlichem Waſſer mit dem nöthigen Salze gar gekocht, dann abgeſchüttet, geſchält und nach dem Abkühlen in ſchöne runde Scheiben geſchnitten, welche nebſt etwas Salz, Zucker, einigen Nägelchen, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und ſo viel Eſſig, daß ſie davon überſpült ſind, in einen ſteinernen Topf eingemacht, gut zugedeckt und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Nach zwei bis drei Tagen können die Rotherüben ſchon zu ihrer Beſtimmung angewendet werden.

Nr. 9. Wildſchwein einzukochen.

Wenn ein Wildſchwein gebrannt iſt, ſo wird zuerſt ſein Kopf nach der Angabe in der Abtheil. VII. Nr. 55 abgeſchnitten und zum Kochen vorgerichtet. Hierauf wird das Schwein gewaſchen und in ſeine gehörigen Theile getheilt, nemlich in zwei Büge und zwei Schlägel, (dieſe vier Theile werden von den Füßen befreit und die Schlägel an den Ge-

Digitized by Google

lenken eingeſchnitten), in zwei Bruſttheile und den Ziemer. So vorgerichtet werden dieſe Fleiſchtheile nebſt dem Kopfe, nachdem Alles gut gewaſchen iſt, in einem paſſenden Keſſel mit friſchem Waſſer auf Feuer geſtellt, und wenn ſie anfangen zu ſchäumen, gut abſchäumt. Hierauf kommen in gehörigem Maaße alle Ingredienzien dazu, welche bei dem Schweinskopf in der Abth. VIII. Nr. 18 angegeben ſind. Der Keſſel muß während des Kochens von der Seite am Feuer ſtehen, und das Fleiſch ſo lange langſam fortkochen, bis es gehörig weich iſt. In der Zwiſchenzeit muß einigemal mit kochendem Waſſer aufgefüllt werden, damit das Fleiſch immer von ſeinem Sude überſpült iſt. Wenn das Fleiſch weich geworden iſt, ſo wird der Keſſel vom Feuer geſtellt, und nach dem Abkühlen des Sudes, das Fleiſch in einen dazu paſſenden großen Zuber gelegt und mit dem Sude nebſt ſeinen Ingredienzien übergoſſen. Hierauf wird der Zuber an einen kühlen luftigen Ort geſtellt und das Fleiſch zu ſeiner ferneren Anwendung aufbewahrt. Wenn nun dieſes Wildpret nach und nach theilweiſe verbraucht wird, ſo muß jedesmal der Sud zuerſt von dem ſich darauf zeigenden Anſatze befreit werden. Sechs bis acht Wochen und noch längere Zeit läßt ſich das Fleiſch auf dieſe Art aufbewahren, und kann ſowohl zu Braten als zu Ragoüts ꝛc. verwendet werden, wobei aber immer eine beſondere Sauce dazu gemacht werden muß. — Zu bemerken iſt noch, daß vor dem Kochen die Schlußknochen der Schlägel und die Röhren der Büge entzweigeſchlagen und an letzteren die Bugblätter aufgelöst und zur Hälfte abgehauen werden müſſen. Ebenſo müſſen an dieſen vier Theilen vorne, wo die Füße abgeſchnitten ſind, die Knochen einen ſtarken Zoll lang abgehauen werden.

Nr. 10. Sauerampfer einzumachen.

Wenn eine gehörige Portion Sauerampfer rein beleſen und gewaſchen iſt, ſo wird derſelbe in einer Caſſerolle auf Feuer geſtellt, zugedeckt und weich gedämpft. Iſt letzteres erfolgt, ſo wird er auf einen Durchſchlag geſchüttet und nach dem Abrinnen fein gehackt, wonach er wieder in die Caſſerolle kommt und auf Feuer ſo lange abgerührt wird, bis ſich ſo viel wie möglich alle Flüſſigkeiten des Sauerampfers verdämpft haben. Nach völligem Abkühlen wird der Sauerampfer in ſteinerne Töpfe gefüllt, auf der Oberfläche gleich geſtrichen und einen Zoll hoch mit ausgelaſſenem Hammelsfette zugegoſſen. Iſt dieſe Fett-Aufgießung erkaltet, ſo kommt nochmals zwei Zoll hoch ausgelaſſenes Schweinefett auf die erſte Fettſcheibe, wonach die Töpfe zuerſt mit einer Blaſe und dann mit Papier feſt zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichniß.

Erste Abtheilung, bestehend in Suppen.

Nr.		Seite
1.	Bouillon-Suppe mit Fleischklößchen	5
2.	Jus-S. mit Bouillon-Crême	5
3.	Französische Kräuter-Suppe mit Pain royal	5
4.	Consommé mit Nocken à la Nesle	6
5.	Weiße Coulis-Suppe	6
6.	Suppe à la Reine mit Hühner-Filets	7
7.	Braune Coulis-Suppe mit gekochter Farce	7
8.	Demi-Coulis mit Hühner-Klößchen	8
9.	Olla Potrida. (Spanische Suppe)	8
10.	Suppe Santé mit Hühnerklößchen	9
11.	Fleckel-S. mit Parmesankäs	9
12.	Bouillon-Suppe mit Grießpfanzeln	9
13.	Grüne Erbsens. m. Kracheln	9
14.	Dürre Erbsens. m. Kracheln	10
15.	Linsensuppe	10
16.	Suppe à la Montglas	11
17.	Krebssuppe	11
18.	Purée von Feldhühnern mit Klößchen	12
19.	Purée von Fasanen m. Filets	13
20.	Purée von Lerchen	13
21.	Purée von Hasen mit Filets	13
22.	Gurkensuppe	14
23.	Sauerampfers. m. Semmelklößchen	15
24.	Reissuppe mit Hühnern und Kalbs-Jarrets	15
25.	Reissuppe au naturelle	16
26.	Dürre Erbsensuppe mit Reis	16
27.	Krebssuppe mit Reis	16
28.	Kartoffelsuppe m. Klößchen	16
29.	Kartoffelsuppe au naturelle	17
30.	Macaronisuppe	17
31.	Italienische Teigsuppe	18
32.	Spanische Nudelsuppe	18
33.	Geschnittene Nudelsuppe	18
34.	Bouil.-S. m. Leberpfanzeln	18
35.	Sagosuppe	18
36.	Legirte Sagosuppe	19
37.	Purée von Welschen mit gebackenem Salpicon	19
38.	Unächte Schildkrötensuppe	20
39.	Spargelsuppe	21
40.	Coulis Crecy	21
41.	Kerbelsuppe	22
42.	Suppe à l'Italienne m. Hühner-Filets	22
43.	Sagosuppe mit rothem Wein	22
44.	Weinsuppe mit Kracheln	23
45.	Biersuppe mit Kracheln	23
46.	Russische Weinsuppe	23
47.	Geröstete Semmelsuppe	24
48.	Geröstete Eiergerstensuppe	24
49.	Geröstete Milchbrodsuppe	24
50.	Gerstensuppe	24
51.	Fädelsuppe	25
52.	Karpfensuppe mit Klößchen	25
53.	Schwarzbrodsuppe mit Eyern	26
54.	Suppe à la Jardinière	26

Zweite Abtheilung, bestehend in Gemüsen.

Nr.		Seite
1.	Cardons (span. Artischocken)	27
2.	Gefüllte Cardons	28
3.	Artischocken	28
4.	Artischocken à l'Italienne	29
5.	Artischocken, gefüllt	29
6.	Kartoffeln à la Götz	30
7.	Ganzer Wirsing m. Feldhühner	30
8.	Kartoffeln au Four	31
9.	Sauerkraut à la Française mit Purée von Kartoffeln oder dürren Erbsen	31
10.	Sauerkraut mit Fasanen	33
11.	Sauerkraut mit Hecht	33
12.	Sauerkr. m. Gänsleb.-Past.	34

Digitized by Google

Nr.		Seite
13.	Grünes Erbsengemüs	34
14.	Grüne Erbsen en Fricassée	35
15.	Grüne Erbsen à l'Anglaise	35
16.	Hopfen mit Eiern	35
17.	Große Bohnen	36
18.	Gemüse von dürren Erbsen	36
19.	Gemüse von Linsen	37
20.	Grünes Bohnen-Gemüse	37
21.	Frische Brockbohnen	37
22.	Frische Bohnen au Cratin	38
23.	Eingemachte Bohnen	38
24.	Eingemachte Brockbohnen	38
25.	Blumenkohl	39
26.	Wirsing mit Kastanien	39
27.	Gedämpftes Weißkraut	40
28.	Kartoffeln à la Bechamel	40
29.	Rosenkohl	40
30.	Gestürzte Kartoffeln	41
31.	Gedämpfter Blaukohl mit Kastanien	41
32.	Gestürztes Weißkraut	42
33.	Kohlraben	43
34.	Gefüllter Häupter-Salat	43
35.	Gefüllte Kohlraben	44
36.	Gelberüben	44
37.	Spinat	45
38.	Schwarzwurzeln	46
39.	Rothkraut	47
40.	Spargeln	47
41.	Brockspargeln	48
42.	Gefülltes Weißkraut	48
43.	Engl. Kartoffeln mit saurem Rahm	49
44.	Teltower Rüben	50
45.	Weißerüben	50
46.	Weißerüben, braun bereitet	51
47.	Endivien	51
48.	Lattig	51
49.	Broccolikohl	51
50.	Gurken-Gemüse	51
51.	Gekochter Blaukohl	52
52.	Kartoffeln à l'Anglaise	52
53.	Zuckererbsen	52
54.	Broccoli	53

Dritte Abtheilung, bestehend in Beilagen zu den Gemüsen.

1.	Hühner in Bierteig	54
2.	Grillade von Hammelsbrust	54
3.	Cracovie	55
4.	Panirte Kalbs-Cotelettes	56
5.	Rissolen	56
6.	Nierenschnitten	56
7.	Croquettes von Kalbfleisch	57
8.	Bavesen	57
9.	Fleurons	58
10.	Croquettes v. Kalbsmilchner	58
11.	Croutons, Semmelschnitten	58
12.	Pochirte Eier	58
13.	Glacirte Kalbs-Cotelettes	58
14.	Glacirte Hammels-Cotelett.	59
15.	Glacirte Schweins-Cotelett.	59
16.	Panirte Hammels-Cotelett.	59
17.	Panirte Schweins-Cotelett.	59
18.	Grillirte Kalbs-Cotelettes	59
19.	Grillirte Hammels-Cotelett.	59
20.	Grillirte Schweins-Cotelett.	60
21.	Gebackene Kalbsmilchner in Bierteig	60
22.	Gebackene Farce	60
23.	Krebswürstchen	60
24.	Farce-Cotelettes	61
25.	Glacirtes Kalbfleisch	61
26.	Gebackene Kalbsleber	61
27.	Kleine Fricandeaux	61
28.	Gebackene Kalbsmilchner	62
29.	Gebackene Hühner	62
30.	Glacirte Kalbsmilchner	62
31.	Farcirter Schinken	62
32.	Saucissons	63
33.	Bratwürstchen	63
34.	Fricandellen	63
35.	Hasen-Cotelettes	63
36.	Eyer, molle	64
37.	Gebackene Eyer	64
38.	Omelettes od. gerollte Pfannkuchen	64
39.	Omelettes françaises	64
40.	Rosetten von Hühnern	65
41.	Gebackene Kalbsfüße	65
42.	Gebackene Kalbs-Tendrons in Fricassée	65
43.	Gebackene Hühn. i. Fricassée	65
44.	Gebackene Kalbsmilchner in Fricassée	66

Digitized by Google

Nr.		Seite
45.	Gespickte Kalbs-Cotelettes	66
46.	Cotelettes à la Dreux	66
47.	Gebackene Gänseleber	67
48.	Dürre Bratwürste	67
49.	Gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch	68
50.	Glacirte Hammelsbrust	68
51.	Gebackene Häringe	68

Vierte Abtheilung, bestehend in verschiedenen Arten das Ochsenfleisch zuzubereiten.

1.	Ochsen-Filet à la Financ.	69
2.	Boeuf à la mode mit Mehl-Klößen	70
3.	Ochsenfleisch à la Cuiller mit Croquettes von Kartoffeln	70
4.	Ochsenfleisch à la Cardinal mit Kartoffeln	71
5.	Ochsen-Filet à la mode	72
6.	Ochsen-Filet à la Asia	72
7.	Roastbeef mit Jus und Kartoffeln	72
8.	Ochsenfleisch à la Braise mit großen Kartoffeln	73
9.	Ochsenfilet à la Jardinière	74
10.	Ochsenschweifstück oder Brustkern à la Jardinière	74
11.	Pamirtes Ochsenfleisch	75
12.	Ochsenfleisch mit Orangen-Meerrettig	75
13.	Ochsenfleisch mit Hachis-Sauce	76
14.	Ochsenfilet mit Madeira-S.	76
15.	Ochsenfleisch mit Gurken-S.	76
16.	Ochsenfleisch m. Citronen-S.	77
17.	Ochsen-Filet mit Ragoût Godard	77
18.	Ochsenfleisch mit S. Robert	77
19.	Ochsenfleisch mit S. remoul.	77
20.	Ochsenfilet mit S. à l'Ital.	77
21.	Anhang verschiedener anderer Sauces, welche zu frischgekochtem Ochsenfleisch passen und abwechselnd dazu gegeben werden können:	
§. 1.	Sardellen-Sauce	78
§. 2.	Kräuter-Sauce	78
§. 3.	Senf-Sauce	78
§. 4.	Sauce Ravigote	78
§. 5.	Sauce au beurre noir	79
§. 6.	Orangen-Sauce	79
§. 7.	Meerrettig gekocht	79
§. 8.	Meerrettig roh	79
§. 9.	Sauce piquante	79
§. 10.	Kartoffel-Sauce	79
§. 11.	Schnittlauch-Sauce	80
§. 12.	Chalotten-Sauce	80
§. 13.	Kapern-Sauce	80
§. 14.	Oliven-Sauce	80

Fünfte Abtheilung, bestehend in verschiedenen Arten kleiner Pastetchen.

1.	Krebs-Pastetchen	81
2.	Eine andere Art Krebs-Past.	82
3.	Pastetchen à la Crême aigre	82
4.	Schwedische Pastetchen	83
5.	Salpicon-Pastetchen	83
6.	Bechamel-Pastetchen	83
7.	Ragoût-Pastetchen	83
8.	Genueser Pastetchen	84
9.	Pastetchen à la Financière	84
10.	Pastetchen m. Farce piquante	84
11.	Pastetchen à la Paffermann	85
12.	Pariser Pastetchen	85
13.	Pain-royal	85
14.	Purée-Pastetchen	85
15.	Jus-Pastetchen	86
16.	Koblenzer Pastetchen	86
17.	Kartoffel-Pastetchen	87
18.	Salmen-Pastetchen	88
19.	Hecht-Pastetchen	88
20.	Reis-Pastetchen	88
21.	Häring-Pastetchen	88
22.	Hachis-Pastetchen	89

Sechste Abtheilung, bestehend in verschiedenen Arten der Zubereitung von Fischen.

1.	Hecht en Glace	90
2.	Blaugesottene Forellen mit Sauce remoulade	91
3.	Salmen à la Russe	92
4.	Hecht à la Russe	92
5.	Karpfen en charbon	93

Digitized by Google

Nr.		Seite
6.	Magnonaise von Salmen	94
7.	Magnonaise von Forellen	95
8.	Magnonaise von Hecht	95
9.	Magnonaise von Aal	96
10.	Hecht à la Hollandaise	96
11.	Salmen en Papillote	97
12.	Sauté von Hecht mit Sardellen-Sauce	97
13.	Karpfen à la Richelieu	98
14.	Gebackener Karpfen	98
15.	Karpfen blaugesotten	99
16.	Gebratener Aal	99
17.	Aal in Gelée	99
18.	Karpfen à la Chambord	100
19.	Karpfen schwarz	101
20.	Karpfen à la Bourgogne	101
21.	Bärsche à la Waderfish	102
22.	Hecht en demi-deuil	103
23.	Turban von Hecht	104
24.	Schellfisch au Cratin	104
25.	Schellfisch à la Hollandaise	105
26.	Schellfisch mit Kartoffeln, Butter und Petersilie	105
27.	Bärsche mit Kartoffeln, Butter und Petersilie	106
28.	Cabillaud mit Kartoffeln, Butter und Petersilie	106
29.	Cabillaud à la Hollandaise	106
30.	Stockfisch mit Kartoffeln	106
31.	Cabillaud à la maitre d'hôtel	107
32.	Aal à la Montpellier	107
33.	Hecht mit Kartoffeln, Butter und Petersilie	109
34.	Hecht au beurre noir	109
35.	Sauté von Salmen à la Hollandaise	109
36.	Turbot à la Hollandaise	110
37.	Salmen blau mit Sauce remoulade	110
38.	Gerösteter Salm	110
39.	Gebackene Bärsche	111
40.	Aal à la Tartare	111
41.	Gebackene Seezungen	111
42.	Karpfen aux fines herbes	112
43.	Marinirter Salm	112

Siebente Abtheilung, bestehend in warmen und kalten Ragoûts, warmen Pasteten und Klößen.

1.	Kalbs-Cotelettes à la Venitienne	113
2.	Krebs-Boudins	114
3.	Kleine Reiskuchen mit Purée von Wildpret	115
4.	Kleine Kuchen von Geflügel	115
5.	Polnischer Salat	116
6.	Fricandeau von Kalbfleisch à la Financière mit Sauce Tomate	116
7.	Baierische Cotelettes mit Purée von grünen Bohnen	117
8.	Schweins-Cotelettes mit Sauce Robert	117
9.	Hühner en vol-au-vent	118
10.	Kalbs-Tendrons en vol-au-vent	119
11.	Kalbsmilchn. en vol-au-vent	119
12.	Lerchen au Cratin	119
13.	Purée von Hasen in Gelée	121
14.	Purée v. Auerhahn in Gelée	122
15.	Purée v. Feldhühn. in Gelée	123
16.	Purée v. Gänseleber in Gel.	123
17.	Magnonaise von Hühnern	123
18.	Magnonaise v. Ochsenzunge	124
19.	Frische Ochsenzunge mit Sardellen-Sauce	124
20.	Purée von Wildpret mit Eyern und Croutons	124
21.	Ochsenzunge à l'Espagnole	124
22.	Ochsenzunge à l'Ecarlate	125
23.	Salmy von Schnepfen	125
24.	Gänsepfeffer mit Semmelkl.	127
25.	Kalbs-Cotel. à la Darmstadt	128
26.	Grillade von Hühnern	128
27.	Civet von Hasen mit glacirten Zwiebeln	129
28.	Consommée v. Kalbfleisch	130
29.	Consommée von Wildpret à l'Italienne	131
30.	Consommee von Hühnern à la Polonaise	132
31.	Fricandeau von Kalbfleisch à la Jardinière	132
32.	Granade von Kalbfleisch à la Financière	134
33.	Noix de veau mit Sauerampfer	135

Digitized by Google

Nr.		Seite
34	Timbale à l'Italienne	135
35.	Quinellen à la Nesle en Fricassée	136
36.	Timbale à l'Indienne	137
37.	Blanquette von Austern	138
38.	Kalbs-Tendrons mit brauner Sauce	138
39.	Iriture von Kalbfleisch	139
40.	Iriture von Hühnern	139
41.	Iriture von Kalbsmilchnern	139
42.	Kibs-Tend. à la ville-roi	140
43.	Kalbfleisch à la maitre d'hôt.	140
44.	Larme Pastete von Lerchen	140
45.	Larme Pastete v. Kalbfleisch	141
46.	Wirme Pastete v. Ochs.-Fil.	142
47.	Warme Pastete v. Hammelfl.	142
48.	Wame Pastete von Reh oder Hirsch	143
49.	Warne Pastete von Hasen	143
50.	Timbale v. Hammelfleisch	143
51.	Timbale von Kalbfleisch	144
52.	Timbale von Reh oder Hirsch	144
53.	Salmy von Feldhühnern	145
54.	Salmy von wilder Gans	145
55.	Wildschweinskopf mit Wachholder- od. Orangen-Sauce	146
56.	Lamms-Cotelettes à la Macédoine	147
57.	Gänseleber à la Gentilhom.	149
58.	Escalope von Gänseleber	150
59.	Trüffeln au Consommée	150
60.	Schweinsfüße à la St. Menehould	151
61.	Rittmeister-Klöße	152
62.	Reis-Klöße	152
63.	Kartoffel-Klöße	153
64.	Leber-Klöße	153
65.	Turban von Reis mit Fricassée von Kalbsmilchnern	154
66.	Beefsteak	154
67.	Sauté von Ochsen-Filet aux fines herbes	155
68.	Granade von Kalbfleisch mit Ragoût mêlé	155
69.	Kalbskopf à la Tortue en Croustade	156
70.	Hatelets von Ochsenzunge und Kalbsmilchnern	158
71.	Fricassée von Hühnern mit Lauerchen oder Morcheln	159
72.	Hühner mit Trüffeln	159
73.	Hühner mit Champignons	160
74.	Panade-Klöße	160
75.	Schinken-Klöße	161
76.	Suprême von Feldhühnern	161
77.	Filet von Feldhühnern à la Conti	162
78.	Schinken mit Madeira-S.	162
79.	Entrée à l'Empereur	162
80.	Ragoût in Muscheln	164
81.	Schweinswildbrust mit Kirschen-Sauce	164
82.	Hirschziemer mit Kirschen-S.	165
83.	Schweinenwildziemer mit Kirschen-Sauce	166
84.	Kalbskopf à l'Anglaise	166
85.	Welsche à la Daube	166
86.	Kapaun à la Daube	167
87.	Welsche mit Austern-Sauce	167
88.	Kapaunen mit Austern-S.	168
89.	Kalbs-Cotel. en Papillote	168
90.	Ochsenzunge en Papillote	168
91.	Hammels-Cotelettes à la Soubise	168
92.	Lamms-Cotelettes m. Purée von Sellerie oder mit engl. Kartoffeln	169
93.	Sauté von Reh mit engl. Kartoffeln	170
94.	Klöße à l'Italienne	171
95.	Kartoffel-Klöße à la Bechamel	172
96.	Schwedische Cotelettes	172
97.	Blanquette von Kalbfleisch mit Eyer-molle	172
98.	Kalbs-Cot. à la Lorgnette	173
99.	Chaud-froid von Hühnern	174
100.	Chartreuse mit Hammelfleisch	174

Achte Abtheilung, bestehend in kalten Pasteten, kalten Roulades, Füllungen und Würsten ꝛc.

1.	Gänseleber-Pastete mit Trüff.	177
2.	Pastete von Hasen	179
3.	Wildpret-Pastete von Hirsch oder Reh	180

Digitized by Google

Nr.		Seite
4.	Fasanen-Pastete	181
5.	Schinken-Pastete	181
6.	Salmen-Pastete	181
7.	Kapaunen-Pastete m. Trüff.	182
8.	Hühner-Pastete	182
9.	Wildschwein-Pastete	182
10.	Feldhühner-Pastete	183
11.	Auerhahn-Pastete	183
12.	Schnepfen-Pastete	183
13.	Welschen-Pastete	183
14.	Roulade von Welschen	14
15.	Roulade von Hühnern	15
16.	Roulade von Spansau	85
17.	Roulade von Kapaunen	85
18.	Gefüllter Wildschweinskopf	85
19.	Gänseleber-Wurst	86
20.	Trüffel-Wurst	186
21.	Preßkopf mit Gelée	187
22.	Füllung à la Polonaise	188

Neunte Abtheilung, bestehend in Braten.

1.	Fasanen-Braten	189
2.	Feldhühner-Braten	190
3.	Hasenbraten mit Krautsalat	190
4.	Lerchenbrat. m. Aepfel-Purée	191
5.	Hammelsbrat. m. Bohnensalat	192
6.	Welschenbraten	193
7.	Kapaunenbraten	193
8.	Junge Hühnerbraten	194
9.	Poulardes-Braten	194
10.	Ochsen-Filet-Braten	194
11.	Rehziemer-Braten	195
12.	Hirschziemer-Braten	195
13.	Rehkeule-Braten	196
14.	Hirschkeule-Braten	196
15.	Gespickter Auerhahn-Braten	196
16.	Gänsebraten mit Kastanien gefüllt	197
17.	Spansaubraten gefüllt	197
18.	Gespickter u. marin. Kalbsb.	198
19.	Schnepfenbraten	199
20.	Kalbsnierenbraten	199
21.	Gefüllter Kalbsbrustbraten	199
22.	Gefüllter Taubenbraten	200
23.	Hammelsbraten en Giber	200
24.	Lammsziemerbraten	200
25.	Marinirt. Schweins-Carrée gebraten	200
26.	Junger Wildschweinsziemer gebraten (Marcassin)	201
27.	Wildschweinsziemer gebraten (Sanglier)	201
28.	Wildschweinskeule gebraten	201
29.	Entenbr. m. Kastanien gefüllt	201
30.	Gefüllter junge Hühnerbraten	201

Zehnte Abtheilung, best. in Gelées u. Kaltschalen.

1.	Orangen-Gelée	202
2.	Maraschino-Gelée	203
3.	Erdbeeren-Gelée	203
4.	Himbeeren-Gelée	204
5.	Gelée mit Blanc-manger marmorée	204
6.	Gelée mit Sauerach	204
7.	Punsch-Gelée	205
8.	Aepfel-Gelée à la Champag.	205
9.	Gelée marmorée	206
10.	Gelée aux Tutti Frutti	207
11.	Champagner-Gelée	207
12.	Gelée à la Rose	207
13.	Bourgunder-Gelée	207
14.	Citronen-Gelée	208
15.	Erdbeeren-Kaltschale	208
16.	Rosinen-Kaltschale	208
17.	Schwarzbrod-Kaltschale	208
18.	Reis-Kaltschale	209
19.	Kirschen-Kaltschale	209
20.	Apricosen-Kaltschale	209
21.	Kaltschale à la Russe	210
22.	Pfirsich-Kaltschale	210
23.	Himbeeren-Kaltschale	210
24.	Sago-Kaltschale	210
25.	Gelée v. roth. Johannisbeer.	211
26.	Gelée à la Vanille	211
27.	Quitten-Gelée	211

Elfte Abtheilung, bestehend in Mehlspeisen, Eyer-Speisen und verschiedenen süßen Speisen.

1.	Sago-Pudding	212
2.	Reis à la Portugaise	213
3.	Kastanien-Auflauf	214
4.	Schwarzenburgerbrod	214

Digitized by Google

Nr.		Seite
5.	Eyer-Gerste au four	215
6.	Reis à la Marquise	215
7.	Geröstete Nocken	216
8.	Gries-Nocken	216
9.	Erdbeeren-Brod	216
10.	Waffeln	217
11.	Salzburger Nocken	218
12	Gebackener Reis	219
13.	Gries-Omelettes	219
14.	Semmel-Schnitten	220
15.	Ulmer Mehlspeise	220
16.	Nocken à la Crème oder Wiener Nocken	221
17	Mehlspeise von Quitten	221
18.	Ochsengurgeln m. Kirschen-S.	222
19.	Nudeln à la Pally	222
20.	Nocken à la Darmstadt	222
21.	Florentiner Mehlspeise	223
22.	Reis au four	223
23.	Charlotte à la Russe	223
24.	Charlotte à la Française	224
25.	Charlotte à l'Italienne	225
26.	Reis mit Kirschen und Chaudeau von Bourgunder	225
27.	Carmeliter Brod	226
28.	Charlotte en Hessoie	226
29.	Dampfnudeln m. Vanille-S.	227
30.	Dampfnudeln mit Krebs-S.	228
31.	Mandeln-Charlotte	228
32.	Schwarzbrod-Pudding mit Kirschen-Sauce	229
33.	Reis-Poupiton von Krebs	230
34.	Kirschenbrod	231
35.	Birnen in Bierteig	231
36.	Wiener Mehlspeise m. Wein-Sauce	232
37.	Sauer-Rahm-Mehlspeise	232
38.	Aepfel à l'Espagnole	233
39.	Plum-Pudding m. Wein-S.	233
40.	Pudding à l'Anglaise mit Chaudeau	233
41.	Rosinenbrod m. roth. Wein-S.	234
42.	Schinken-Fleckeln	235
43.	Nudeln mit geröstetem Brode	235
44.	Macaroni au four	236
45.	Quitten-Faum	236
46.	Kaiserkuchen mit rother Wein-Sauce	236
47.	Reiskuchen	236
48.	Reis-Pudding mit Chaud.	237
49.	Pannequets von Kaffee	237
50.	Spiegel-Eyer mit Schinken	238
51.	Gerührte Eyer mit Ochsenzunge	238
52.	Gerührte Eyer m. Schinken	238
53.	Gerührte Eyer m. Bückling	239
54.	Omelette française	239
55.	Omelette française von Kibitzen-Eyern	239
56.	Eyer mit Jus	239
57.	Eyer au Gros-sel	240
58.	Gesottene Kibitzen-Eyer	240
59.	Omelette française von Fasanen-Eyern	240
60.	Omelette française mit Schnittlauch	240
61.	Reis-Auflauf mit Vanille	240
62.	Eyerkäse mit Vanille-Sauce	241
63.	Charlotte von Aepfeln	241
64.	Aepfel à la Saxe	242
65.	Bourgunder-Schnitten mit Wein-Sauce	242
66.	Eyerkäse-Mehlspeise m. Kryställ-Sauce	243
67.	Fondus	243
68.	Polenta	244

Zwölfte Abtheilung, bestehend aus dreierlei Arten Crèmes.

A. Gestürzte Crèmes ꝛc.

1.	Gestürzter Crème von Apricosen	245
2.	Gestürzter Orangen-Crème	245
3.	„ Caramel-Crème mit Malaga-Sauce	246
4.	Gestürzter Himbeeren-Crème	246
5.	„ Vanille-Crème	247
6.	Gestürzter Erdbeeren-Crème	247
7.	„ Champag.-Crème	247
8.	„ Crème à la Russe	248
9.	Eingefüllter Macronen-Cr.	248
10.	Gestürzter Gelée-Crème	248
11.	„ Früchten-Crème (Tutti Frutti)	249
12.	Gestürzter Mandel-Crème oder blanc-manger	249

Digitized by Google

Nr.		Seite
13.	Gestürzter Milch-Crème od. bayer. Käs m. Maraschino oder Vanille-Liqueur	250
14.	Crème fouettée en Croustade	250
15.	Gestürzter Faum-Crème mit Oeil de Perdrix	251
16.	Gestürzter Crème à la Chantilly	251
17.	Gestürzter Maronen-Crème	251
18.	„ Crème à la Baume humain	252
19.	Gestürzter Burgund.-Crème	252
20.	„ Rheinwein-Crème	252
21.	„ Kirschen-Crème	252

Nr.		Seite
	B. Gekochte Crèmes.	
22.	Gekochter Chocolade-Crème	253
23.	„ Orangen-Crème	254
24.	„ Thee-Crème	254
25.	„ Citronen-Crème	25[illegible]
26.	„ Vanille-Crème	25[illegible]
27.	„ Mandel-Crème	255
28.	„ Kaffee-Crème	255
	C. Gebackene Crèmes.	
29.	Gebacken. Chocolade-Crème	256
30.	„ Orangen-Crème	256
31.	„ Vanille-Crème	256

Dreizehnte Abtheilung, bestehend in Backereien nebst einem Anhange von Compots ꝛc.

1.	Pflaumenkuchen	257
2.	Darioles	258
3.	Crème-Törtchen	258
4.	Pain à la Mekka	258
5.	Meringues à la Crème	258
6.	Citronenküchelchen	259
7.	Citronenstritzeln	260
8.	Pfaffenbrod	260
9.	Nürnberger-Lebkuchen	260
10.	Mandelschnitten	260
11.	Chocolade-Mandelschnitten	261
12.	Wiener-Kränzchen	261
13.	Mandel-Kränzchen	261
14.	Russische Kränzchen	261
15.	Pain à la Duchesse	262
16.	Plum-Cake	262
17.	Torte Arlequin	263
18.	Sandtorte	264
19.	Sandtörtchen	264
20.	Straßburgerbrod	264
21.	Faum-Torte	265
22.	Kirschenkuchen m. Brodguß	265
23.	Torte-Ruine	266
24.	Weintörtchen	267
25.	Linzertorte	267
26.	Mirabellentorte mit Mandelguß	268
27.	Kirschenkuchen mit saurem Rahmguß	268
28.	Beignets aux Confitures	268
29.	Wasserstrauben	269
30.	Torte à l'Anglaise	269
31.	Quittentorte mit Brodguß	269
32.	Punschtorte	269
33.	Russische Törtchen	270
34.	Torte à la Pithiviers	271
35.	Kalte Crème-Torte	271
36.	Canellons aux Confitures	272
37.	Torte aux mille Feuilles	273
38.	Preußische Macronen	273
39.	Tortelettes aux Confitures	274
40.	Canellons von Gries	274
41.	Aepfeltorte	275
42.	Birnentorte	276
43.	Schwarzbrodtorte	276
44.	Genoise decorée	276
45.	Chocolade-Torte	277
46.	Torte aux Confitures	277
47.	Knastertorte	277
48.	Aepfelkuchen mit Rosinen	277
49.	Torte à la Reine	278
50.	Biscuit à la Crème	278
51.	Compote von Erdbeeren	278
52.	„ „ Aprikosen	279
53.	„ „ Pfirsichen	279
54.	„ „ Himbeeren	279
55.	„ „ Kirschen	279
56.	„ „ Zwetschgen	280
57.	„ „ Quitten	280
58.	„ „ Birnen	280
59.	„ „ Aepfeln mit Rosinen	280

Digitized by Google

Nr.		Seite
60.	Compote von Aepfeln mit Gelée	281
61.	„ „ dürren Obstsorten	281
62.	Aufgesetztes Aepfel-Compote	282
63.	„ Birnen-Compote	283
64.	Gerührter Kirschenkuchen	284
65.	Buchsweiler Radankuchen	284
66.	Punschwaffeln	285
67.	Wiener-Törtchen	285
68.	Mandelbögen	286
69.	Mandel-Macronen	286
70.	Bayerischer Biscuit	286
71.	Petit-choux	287
72.	Pied d'amour	287
73.	Aepfelküchelchen	287
74.	Torte à la Belle Alliance	288
75.	Käse-Torte	288

Vierzehnte Abtheilung, bestehend in Recepten verschiedener Speisen als Vorarbeiten zu den Hauptrecepten.

Nr.		Seite
1.	Bouillon zu kochen	289
2.	Jus zu kochen	290
3.	Glace- od. Bouillon-Tafeln zu kochen	291
4.	Weiße Sauce zu bereiten für Ragoûts	291
5.	Weiße Sauce zu bereiten für Gemüse	292
6.	Braune Sauce zu bereiten	292
7.	Schlagrahm vorzubereiten	292
8.	Fricassée-Sauce zu bereiten	293
9.	Stand zu kochen	293
10.	Saure Gelée (Aspic) zu bereiten	294
11.	Stand vorzubereiten zu süßen Gelées	294
12.	Zucker zu klären zu süßen Gelées	295
13.	Farce zu machen	295
14.	Bechamel zu Quinellen und Farces zu bereiten	296
15.	Bechamel zu Pastetchen und Gemüsen zu bereiten	297
16.	Kirschen-Sauce zu kochen	297
17.	Gebrühten Teig zu machen	297
18.	Bierteig zu machen	298
19.	Fines herbes	298
20.	Vanille-Sauce zu bereiten	298
21.	Citronen-Masse zu bereiten	298
22.	Sand-Masse zu machen	299
23.	Farbenzucker-Glace zu bereiten	299
24.	Court-Bouillon zu kochen	300
25.	Chaudeau zu bereiten	300
26.	Biscuit-Masse zu machen	301
27.	Butterbiscuit-Masse zu machen	301
28.	Geriebenen Teig zu machen	301
29.	Kräuter-Sauce zu bereiten	301
30.	Polnischen Salat zu machen	302
31.	Butterteig zu machen	303
32.	Pastetenteig zu machen	304
33.	Hefenteig zu machen	305
34.	Linzerteig zu machen	305
35.	Salpicon zu machen	305
36.	Krebsbutter zu machen	306
37.	Sardellenbutter zu machen	306
38.	Mandelbiscuit-Masse zu machen	306
39.	Schwarzbrodbiscuit-Masse zu machen	307
40.	Chocoladebiscuit-Masse zu machen	307
41.	Genoise-Masse zu machen	307
42.	Macronen-Masse zu machen	307
43.	Cotelettes zu machen	308
44.	Hachis zu machen	308
45.	Fleisch-Purée zu machen	309
46.	Siedkrebse zu kochen	310
47.	Fleurons zu machen	310
48.	Champignons vorzubereiten	310
49.	Soja zu machen	311
50.	Zuckerteig zu machen	311
51.	Wein-Sauce zu machen	311
52.	Ochsengaumen vorzubereiten	311
53.	Trüffeln zu kochen	312
54.	Kalbsmilchner (Kalbsbrösschen) vorzubereiten	312
55.	Spinatsaft vorzubereiten	312

Digitized by Google

Nr.		Seite
56.	Anhang verſchiedener Suppen-Beilagen:	
§. 1.	Bouillon-Crême	313
§. 2.	Pochirte Eyer	313
§. 3.	Semmel-Klößchen	314
§. 4.	Gekochte Farce	314
§. 5.	Krebs-Klößchen au Nat.	314
§. 6.	Leberpfanzeln	315
§. 7.	Griespfanzeln	315
§. 8.	Godiveau Farce	315
§. 9.	Consommée von Kalbfleiſch	316
§. 10.	Kalbfleiſch-Klößchen	316
§. 11.	Pain royal	316
§. 12.	Butter-Nocken	317
§. 13.	Nocken à la Nesle	317
§. 14.	Hühner-Klößchen	317
§. 15.	Mark-Klößchen	317
§. 16.	Consommée à la Perigord	318
§. 17.	Leber-Klößchen	318
§. 18.	Gänseleber-Klößchen	318
§. 19.	Feldhühner-Ey	318
§. 20.	Schnepfen-Ey	319
§. 21.	Geröſtete Milchbrod-Krüſtchen	319
§. 22.	Farce à la Cardinal	319
§. 23.	Gebackene Butternocken	320
§. 24.	Klößchen von Kalbsmilchner	320

Fünfzehnte Abtheilung, beſtehend in Recepten zur Aufbewahrung verſchiedener Küchen-Vorräthe.

1.	Kernerbſen in Zucker aufzubewahren	321
2.	Champignons einzumachen	321
3.	Schnepfen einzumachen	322
4.	Feldhühner einzumachen	322
5.	Trüffeln i. Oel aufzubewahren	322
6.	Morcheln aufzubewahren	323
7.	Lauerchen aufzubewahren	323
8.	Rotherüben einzumachen	323
9.	Wildſchwein einzukochen	323
10.	Sauerampfer einzumachen	324

Digitized by Google

Summarische Uebersicht.

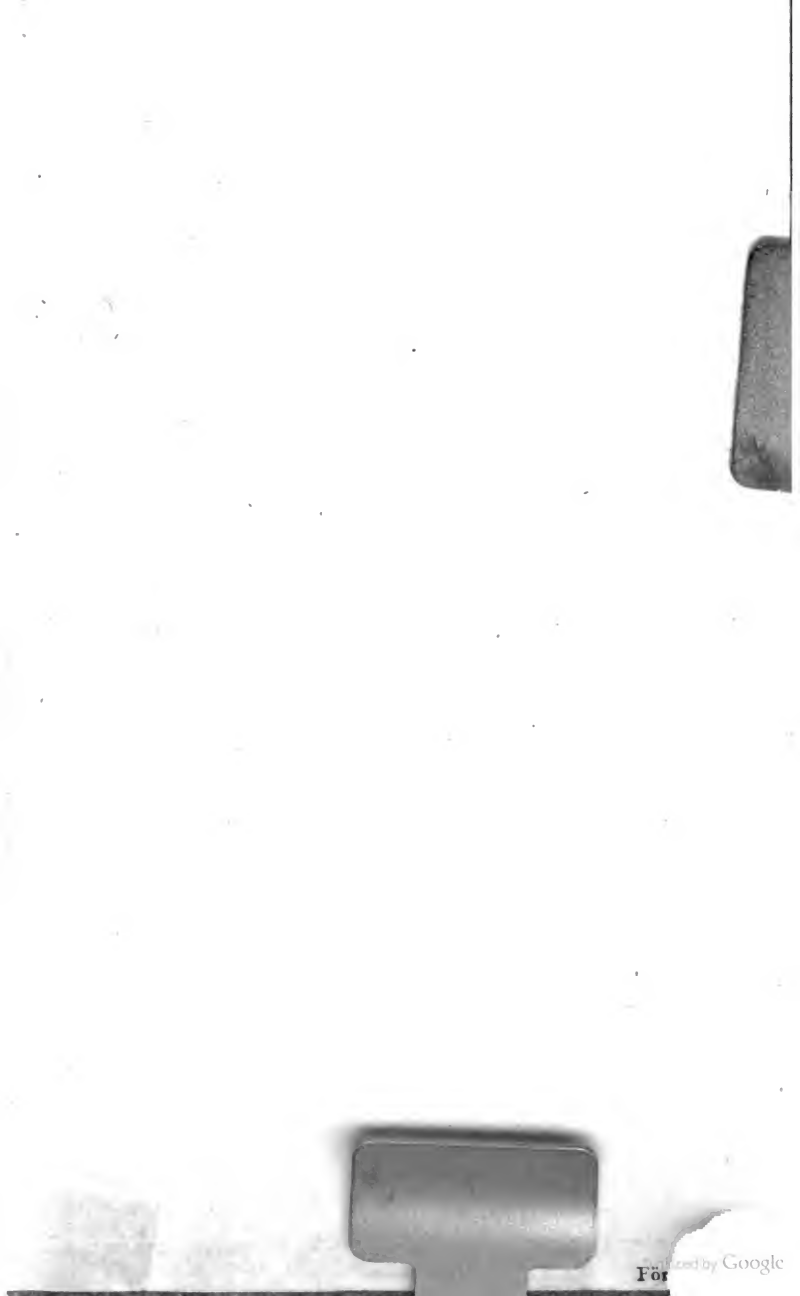
	Speisen-Zettel		Seite	1.
I.	Abtheilung,	bestehend in Suppen	„	5.
II.	„ „	bestehend in Gemüsen	„	27.
III.	„ „	bestehend in Beilagen zu den Gemüsen .	„	54.
IV.	„ „	bestehend in verschiedenen Arten das Ochsenfleisch zuzubereiten	„	69.
V.	„ „	bestehend in verschiedenen Arten der Zubereitung kleiner Pastetchen	„	81.
VI.	„ „	bestehend in verschiedenen Arten der Zubereitung von Fischen	„	90.
VII.	„ „	bestehend in warmen und kalten Ragoûts, warmen Pasteten und Klößen . . .	„	113.
VIII.	„ „	bestehend in kalten Pasteten, kalten Roulades, Füllungen und Würsten ꝛc. . .	„	177.
IX.	„ „	bestehend in Braten	„	189.
X.	„ „	bestehend in süßen Gelées und Kaltschalen	„	202.
XI.	„ „	bestehend in Mehlspeisen, Eyerspeisen und verschiedenen süßen Speisen . . .	„	212.
XII.	„ „	bestehend in dreierlei Arten Crèmes . .	„	245.
XIII.	„ „	bestehend in Backereien nebst einem Anhange von Compots ꝛc.	„	257.
XIV.	„ „	bestehend in Recepten verschiedener Speisen als Vorarbeiten zu den Hauptrecepten	„	289.
XV.	„ „	bestehend in Recepten zur Aufbewahrung verschiedener Küchenvorräthe . . .	„	321.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google